





Photo non contractuelle, suggestion de présentation



## Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Flageolets verts fins surgelés
Descriptif produit :	Surgelé individuellement. Blanchis. Origine France ("Fruits et Légumes de France"). Issus d'une exploitation ayant une démarche reconnue équivalente à la certification environnementale niveau 2 (CE2).
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Blanchi
Conditionnement :	Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
Liste des ingrédients :	100% flageolets verts fins.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Flageolets verts fins	France

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 22]  
**N° d'agrément :** FR 22.136.008 CE  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 720  
**Allergènes majeurs :** Aucun signalé  
**Traces d'allergènes :** Aucune signalée  
**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté  
**Labels :** Certif env 2/equiv reconnue, Légumes de France  
**Bio AB :**  
**Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien  
**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées  
**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%  
**Code nomenclature douanière :** 07102200 - Haricots 'Vigna spp., Phaseolus spp.', écosésés ou non, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés

## Atouts

**Atout :** Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés  
Un produit issu d'une exploitation ayant une démarche responsable  
Un produit issu d'une démarche reconnue équivalente CE2 (label officiellement reconnu Egalim)

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C  
**Liaison différée :** Non  
**Mise en œuvre :** Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé avec couvercle, au four mixte à 145/175°C température stabilisée.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
423	100	0.7	0.1	12	0.4	7.1	9.32	0.01

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

Rapport P/L : 13.31

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 13 - Légumes cuits ou autres que secs , seuls , ou en mélange contenant au moins 50% de légumes

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 10 sur 20

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Sachet	2.5	2.513	1	Sachet			3061432112898
Couche	90	0	36	Sachet	9		
Colis	10	10.284	4	Sachet		400x260x185	13061432112895
Palette	810	0	324	Sachet	81	1200x1000x1815	23061432112892