



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Courgette rond cpe canle surgelé
Descriptif produit : Surgelé IQF. Blanchi.
Conservation : Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation : Blanchi
Conditionnement : Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
Liste des ingrédients : 100 % courgettes en rondelles coupe cannelée

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|--|-------------------|
| courgettes en rondelles coupe cannelée | Belgique, Espagne |

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

- Pays de transformation :** Belgique, Espagne
N° d'agrément : BE 0416 216 607
Durée de vie totale du produit (jours) : 720
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Céleri, Gluten
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Casher, 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 : 07108095 - Légumes, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés (à l'excl. des pommes de terre, des légumes à cosse, des épinards, des tétragones [épinards de Nouvelle-Zélande], des arroches [épinards géants], du maïs doux, des olives, des piments du genre ')

Atouts

Atout : Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés
Un produit issu d'une exploitation ayant une démarche responsable

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé avec couvercle, au four à chaleur sèche à 200/240°C température stabilisée. | Avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro avec béchamel ou appareil à quiche, au four à chaleur sèche à 175/220°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 | | | | | | | |
| 85 | 20 | 0.4 | 0.1 | 2.2 | 1.8 | 1.1 | 1.5 | 0.07 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.75

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 | | | 3061432113017 |
| Couche | 90 | 0 | 36 | Sachet | 9 | | |
| Colis | 10 | 10.4 | 4 | Sachet | | 380x250x230 | 13061432113014 |
| Palette | 630 | 690 | 252 | Sachet | 63 | 1200x800x1760 | 23061432113011 |
| Pièce unitaire | 2.5 | 0 | 1 | Sachet | | | |