

# Purée de légumes d'antan, mascarpone, gingembre et romarin 1 kg

Article : 244638

SPÉCIAL *Fêtes*



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Purée de légumes et pommes de terre cuisinée et surgelée
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé IQF. Cuite. Butternut, carottes blanches, panais, pommes de terre, mascarpone, beurre doux, crème fraîche, sel, romarin, gingembre et poivre blanc.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, IQF
<b>Etat de préparation :</b>	Blanchi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Légumes (86%) (courges butternut, carottes blanches, panais), pommes de terre, mascarpone (1.5%) (crème de LAIT de vache pasteurisé, correcteur d'acidité : acide citrique), BEURRE DOUX, CREME FRAICHE, sel, romarin (0.15%), gingembre en poudre (0.03%), poivre blanc.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
COURGES BUTTERNUT	France, Espagne

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu  
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 56]
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	730
<b>Allergènes majeurs :</b>	Lait
<b>Traces d'allergènes :</b>	Céleri
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, Sans porc, Végétarien

# Purée de légumes d'antan, mascarpone, gingembre et romarin 1 kg

Article : 244638

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 07109000 - Mélanges de légumes, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Oui - 24h, phase de décongélation comprise

**Mise en œuvre :** Prêt à l'emploi, mise en bac gastro au four à 150/170°C avec couvercle, remise en température pour atteindre +65°C à cœur. | Sans décongélation, en bac gastro avec couvercle, au four, à chaleur sèche, à 165/175°C température stabilisée, compatible liaison différée à 0+3 en barquette ou sur assiette pour chariot bi-température, à J+3 avec remise en température en 30 minutes pour atteindre + 65°C à cœur.

## 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							
227	54	2.2	1.4	6.4	3.1	2.2	1.1	0.57

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.50

**Type de matières grasses :** Beurre

**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
Couche	90	0	90	Sachet	9		
Colis	10	10.417	10	Sachet		391x256x251	3248458000136
Palette	630	0	630	Sachet	63	1200x800x1907	3248457000137
Sachet	1	1.01	1	Sachet			3248459000135