Bouchées marines raffinées x 30 - 453 g

Article : 245264

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

Dénomination réglementaire :	15 bouchées à base d'un biscuit noisette et laitue de mer (18,1%), de chair de crabe (15,2%), de préparation à base de moutarde violette (15,2%), et d'un décor en fleurs de bleuet (0,03%) et 15 bouchées à base d'une préparation au gingembre (18,4%), de saumon fumé et d'aneth (16,1%), d'un moelleux au citron (15,2%), et d'un décor œufs de truite (1,6%), surgelées.
Descriptif produit :	Surgelé. Prêt à l'emploi. 2 saveurs : saumon fumé-crème citronnée-blini et chair de tourteau-moutarde violette-sablé aux algues. Boîte de 2 plateaux mono-parfum de 15 pièces.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi, Décongelé
Conditionnement :	Colis de 3.000 Plateau de 0.453 kg
Liste des ingrédients :	Bouchée à base de chair de crabe et moutarde violette (48,56%) : Chair de crabe cuite 26,9% (chair de corps de crabe (CRUSTACES), chair de patte de crabe (CRUSTACES)), farine de blé (GLUTEN), mascarpone (crème de lait pasteurisé (LAIT), lait pasteurisé (LAIT), correcteur d'acidité : acide citrique), crème fraiche fluide pasteurisée (LAIT), beurre (LAIT), poudre de noisette 5,7% (FRUITS A COQUE), moutarde violette 4,4% (moût de raisin, graines et téguments de moutarde (MOUTARDE), eau, vin rouge, vinaigre d'alcool, sel, épices), oeuf entier issu de poules élevées en plein air (OEUF), sucre glace amylacé (sucre, amidon), poudre d'amandes (FRUITS A COQUE), arôme naturel de crabe 1,9% (préparations aromatisantes (CRUSTACES), sel), huile d'olive vierge extra, persil, sel, amidon, laitue de mer deshydratée 0,2%, concentré de betterave, poivre blanc, fleur de bleuet 0,07%, épaississant : carraghénanes. Bouchée au saumon fumé (51,44%) : Saumon fumé 31,3% (saumon fumé (POISSON), sel), crème fraiche fluide pasteurisée (LAIT), mascarpone (crème de lait pasteurisé (LAIT), lait pasteurisé (LAIT), correcteur d'acidité : acide citrique), purée de pommes de terre (pommes de terre, stabilisant : E450i), fromage au lait pasteurisé (fromage frais (LAIT), eau, crème (LAIT), sel), farine de riz, farine de blé (GLUTEN), blanc d'oeuf issu de poules élevées en plein air (OEUF), oeuf de truite 3,1% (oeuf de truite (POISSON), sel), eau, jaune d'oeuf issu de poule élevée en plein air (OEUF), purée de gingembre 1,6%, citron confit 1,5% (citron jaune, saumure (eau, sel)), huile d'olive vierge extra, poudre de lait entier (lait écrémé (LAIT),

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Bouchées marines raffinées x 30 - 453 g

Article : 245264

crème (LAIT)), levure, sel, jus de citron 0,5%, écorces de citron jaune semoule, aneth 0,1%, gingembre, épaississant : carraghénanes, curcuma, poivre blanc.
Produit élaboré dans un atelier qui utilise : Soja, céleri, sésame, mollusques.

Simple congélation : Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
saumon	Hors UE

** 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

Pays de transformation : France [Département(s) : 35]

N° d'agrément : FR 35.217 019 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Crustacés, Fruit à coque, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Poisson

Traces d'allergènes : Céleri, Mollusques, Soja, Sésame

Composants spécifiques : Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans huile de palme, Sans peau

Régimes particuliers : Sans porc

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de fécule

Atouts

Atout : Deux belles bouchées aux saveurs marines raffinées pour une belle présentation buffet

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Prêt à l'emploi. Avec décongélation, en chambre froide à 0 +3°C, entre 6 et 12h retirer l'emballage d'origine pour éviter que le plastique ne se colle au produit.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Bouchées marines raffinées x 30 - 453 g

Article : 245264

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							
1,253	301	21	11	16	4.4	1.5	11	1.5

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.52

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Beurre, Matière grasse part. hydrogénée

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	16.308	0	36	Plateau	12		
Pièce unitaire	0.015	0	0.03	Plateau			
Palette	146.772	222.64	324	Plateau	108	1200x800x1653	
Colis	1.359	1.83	3	Plateau		356x266x40	13700824804382
Plateau	0.453	0.615	1	Plateau			3700824804378

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur