

# Trompette de la mort en tubo 250 g PLANTIN

Article : 247058



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 :** Trompettes des morts séchées  
**Descriptif produit :** Colis de 6 boîtes  
**Conservation :** Ambiant  
**Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.250 kg  
**Liste des ingrédients :** 100% Trompettes des morts

Ingrédients principaux / primaires	Origines
trompettes des morts	Union Europ.

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 84]  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 730  
**Allergènes majeurs :** Aucun signalé  
**Traces d'allergènes :** Aucune signalée  
**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté  
**Régimes particuliers :** Casher, Sans gluten, 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 :** 07123900 - Champignons et truffes séchés, entiers, coupés en morceaux, en tranches, broyés ou pulvérisés, mais non autrement préparés (à l'exception des champignons du genre 'Agaricus', oreilles-de-Judas 'Auricularia spp.', trémelles 'Tremella spp.' et shiitake

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 17/11/2023 15:51

N° de version : 13.1

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

'Len

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	14 %		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**Mise en œuvre :** Commencer par la réhydratation : trempage d'une nuit dans de l'eau fraîche en chambre froide, 45 minutes dans de l'eau tiède, en les plongeant dans l'eau et en portant le tout à ébullition pendant 7 à 10 minutes. Un rinçage est nécessaire, avant de les travailler comme des champignons "frais". Il est également possible de les réduire en poudre pour les incorporer dans une préparation, afin de la parfumer de manière subtile et originale.

## 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							
1,385	328	8.2	1.3	45.7	0.4	0	20.4	0.09

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 2.49

**Type de matières grasses :** Aucune

## 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
Boite	0.25	0.348	1	Boite			3237857409008
Colis	1.5	2.088	6	Boite		414x279x179	13237857409005
Couche	9	0	36	Boite	6		
Palette	90	125.28	360	Boite	60	1200x800x1620	
Pièce	0.25	0	1	Boite			