Tofu au basilic BIO GRTA 1KG Swissoja

Article : 255098

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Frais, 4°C
Etat de préparation :	Thermisé
Conditionnement :	Colis de 20.000 Pièce unitaire de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	Tofu 96% [Eau, fèves de soja BIO (Genève), nigari* (chlorure de magnésium)], basilic* BIO 2.2% (BE), sel marin* (FR) / (*) Non GRTA

Pays de transformation :	Suisse
Durée de vie totale du produit (jours) :	21
Allergènes majeurs :	Soja
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans conservateur
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 - 2,5%

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C
Conservation après ouverture :	A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture
Mise en œuvre :	Se consomme aussi bien chaud que froid

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

Tofu au basilic BIO GRTA 1KG Swissoja

Article : 255098

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							
554	133	8.3	1.4	2	0.5		12	0.48

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.45

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
Couche	160	0	160	Pièce unitaire	8		
Colis	20	0	20	Pièce unitaire			
Palette	320	0	320	Pièce unitaire	16		
Pièce unitaire	1	1.1	1	Pièce unitaire			07640112490233

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