Poêlée de légumes "Toscana" 480Gx8 Frosta

Article : 256307

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Surgelé, -18°C
Etat de préparation :	Prêt à déguster
Conditionnement :	Colis de 8.000 Paquet / Terrine de 0.480 kg
Liste des ingrédients :	Légumes (courgettes jaunes et vertes, brocoli, carottes, carottes jaunes, tomates cerises, oignons) (90%), eau potable, Huile de tournesol, basilic, sel de table, huile d'olive extra vierge, origan, ail, miel, poivre noir.
Simple congélation :	Oui
Pays de transformation :	Allemagne
Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Régimes particuliers :	Sans porc
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite

Conseils d'utilisation

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

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

Poêlée de légumes "Toscana" 480Gx8 Frosta

Article : 256307

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							
171	41	1.9	0.3	3.3	3	2.4	1.5	0.96

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.79

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	38.4	0	80	Paquet / Terrine	10		
Colis	0	3.92	8	Paquet / Terrine			
Palette	0	0	880	Paquet / Terrine	110		
Paquet	0.48	0.49	1	Paquet / Terrine			04008366006915

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