



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Conservation :** Surgelé, -18°C

**Etat de préparation :** Prêt à déguster

**Conditionnement :** Colis de 2.000 Sachet de 2.500 kg

**Liste des ingrédients :** Mélange de légumes (racine rouge 17%, haricots rouges, graines de SOJA, carottes), eau, chapelure (racine rouge 5%, pommes de terre, levure), huile de tournesol, chapelure (farine de BLÉ, sel comestible, levure), BOULGOUR cuit, flocons de pommes de terre\*, farine de BLÉ, préparation à base de raifort (racine de raifort\*, vinaigre d'alcool, huile de tournesol, eau), amidon de maïs\*, MOUTARDE (eau, graine de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sucre, sel comestible, épices, arôme naturel), sel comestible, légumes déshydratés (oignons, tomates, ail), herbes, jus de citron à partir de concentré, ail en poudre. \*contient des SULFITES

**Simple congélation :** Oui

**Pays de transformation :** Autriche

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 720

**Allergènes majeurs :** Gluten, Moutarde, Soja, Sulfite (> 10 ppm)

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**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 congélateur à -18°C

**Liaison différée :**

## 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							
878	210	9.7	1.2	24	2.9	4.1	4.5	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.46

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	45	0	18	Sachet	9		
Colis	5	0	2	Sachet			09010007940910
Palette	495	0	198	Sachet	99		
Sachet	2.5	2.75	1	Sachet			09010007040917