Rösti de pommes de terre et graines de courge 50G colis de 6KG Caterline

Article : 256701

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Surgelé, -18°C
Etat de préparation :	Prêt à déguster
Conditionnement :	Colis de 2.000 Paquet de 3.000 kg
Liste des ingrédients :	Pommes de terre 59%, carottes 24%, graines de courge 6%, huile de tournesol, farine de BLÉ, amidon, condiment en poudre (sel comestible, amidon, extrait d'épice [dont CÉLERI], levure, épices [dont CÉLERI], sucre, extrait de levure), sel comestible, épices, extrait de poivre
Simple congélation :	Oui
Pays de transformation :	Autriche
Durée de vie totale du produit (jours) :	450
Allergènes majeurs :	Céleri, Gluten
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 :	

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

Rösti de pommes de terre et graines de courge 50G colis de 6KG Caterline

Article : 256701

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							
703	168	8	1.5	20	2.5		3.5	0.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.44

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	54	0	18	Paquet	9		
Colis	6	0	2	Paquet			09010007940255
Palette	540	0	180	Paquet	90		
Paquet	3	3.3	1	Paquet			09010007040252

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