Rouleaux de printemps mini aux légumes végan 1KG Frigemo

Article : 256724

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Surgelé, -18°C
Conditionnement :	Colis de 3.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	légumes 57% (chou blanc, carottes, poireaux, pousses d'haricots mungo, oignons), eau, FARINE DE BLÉ, huile de tournesol, sel de cuisine iodé, champignons (Mu Err), ail en poudre, oignons en poudre, mélange d'épices (contient MOUTARDE), sucre, pâte d'ail, HUILE DE SÉSAME, épaississant E464
Simple congélation :	Oui
Pays de transformation :	Suisse
Durée de vie totale du produit (jours) :	458
Allergènes majeurs :	Gluten, Moutarde, Sésame
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Fragrances allergisantes :	Aucune fragrance allergisante
Régimes particuliers :	Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA :	TVA réduite - 2,5%

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

Rouleaux de printemps mini aux légumes végan 1KG Frigemo

Article : 256724

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							
900	214	10	0.8	23	6	4	6	1.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.60

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	28	0	28	Sachet	9		
Colis	3	0	3	Sachet			07610078037568
Palette	336	0	336	Sachet	112		
Sachet	1	2.07	1	Sachet			07610078237562

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