Pommes duchesse gastro environ 18G par pièce, sachet de 2,5KG, colis de 5KG, Frigemo

Article : 256839

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Surgelé, -18°C
Conditionnement :	Colis de 2.000 Sachet de 2.500 kg
Liste des ingrédients :	purée de pommes de terre 84% (eau, flocons de pommes de terre, PROTÉINE DE LAIT, LAIT MAIGRE EN POUDRE, curcuma), huile de colza, LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE , BLANC D'OEUF ET JAUNE D'OEUF EN POUDRE , amidon de tapioca, sel de cuisine, PROTÉINE DE LAIT, jus de citron en poudre, noix de muscade
Simple congélation :	Oui
Pays de transformation :	Suisse
Durée de vie totale du produit (jours) :	732
Allergènes majeurs :	Lait, Oeuf
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Régimes particuliers :	Sans gluten, Sans porc, 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 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

Pommes duchesse gastro environ 18G par pièce, sachet de 2,5KG, colis de 5KG, Frigemo

Article : 256839

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							
719	172	8	0.8	19	0.7	1.6	5.1	1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.64

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			07610078044153
Palette	450	0	180	Sachet	90		
Sachet	2.5	2.51	1	Sachet			07610078244157

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