Rostis ronds diamètre 133MM, environ 250G par pièce, sachet de 1KG, colis de 5KG, Frigemo

Article : 256843

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Surgelé, -18°C
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	pommes de terre (93%), amidons (tapioca, pommes de terre), farine de maïs, sel de cuisine, oignons en poudre, jus de citron en poudre, BLANC D'OEUF ET JAUNE D'OEUF EN POUDRE (oeufs d'élevage au sol), EXTRAIT DE MALT D'ORGE, teneur totale en sel de cuisine: 1,1g/100g
Simple congélation :	Oui
Pays de transformation :	Suisse
Durée de vie totale du produit (jours) :	732
Allergènes majeurs :	Gluten, Oeuf
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Régimes particuliers :	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

Rostis ronds diamètre 133MM, environ 250G par pièce, sachet de 1KG, colis de 5KG, Frigemo

Article : 256843

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							
410	96	0.5	0.1	21	0.5	2	2	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.00

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	9	Colis	9		
Colis	5	5.039	1	Colis			07610078205363
Palette	450	0	90	Colis	90		
Pièce unitaire	0.25	0	0.05	Colis			

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