Oignons grandes rondelles enrobés d'une pâte à la bière, environ 17G par pièce, sachet de 1KG, colis de 6KG, Mc cain

Article : 256866

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Surgelé, -18°C
Conditionnement :	Colis de 6.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	oignons (39%), panure 38% (FARINE DE BLÉ, AMIDON DE BLÉ MODIFIÉ, sucre, sel, farine de riz, POUDRE DE PETIT LAIT, poudre à lever [E450i, E500ii], stabilisant E412, colorant [extrait de paprika], épice), huile de tournesol, BIÈRE (10%)
Simple congélation :	Oui
Pays de transformation :	Suisse
Durée de vie totale du produit (jours) :	549
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait
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

Oignons grandes rondelles enrobés d'une pâte à la bière, environ 17G par pièce, sachet de 1KG, colis de 6KG, Mc cain

Article : 256866

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							
1,020	243	14	2	26	4.5	2	3	1.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.21

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	48	0	48	Sachet	8		
Colis	6	0	6	Sachet			08710438041828
Palette	288	0	288	Sachet	48		
Sachet	1	1.012	1	Sachet			08710438041811

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