Gnocchi de pommes de terre sachet de 2KG, colis de 4KG, Frigemo

Article : 256958

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Surgelé, -18°C
Etat de préparation :	Précuit
Conditionnement :	Colis de 2.000 Sachet de 2.000 kg
Liste des ingrédients :	purée de pommes de terre 66% (eau, flocons de pommes de terre [pommes de terre, curcuma]), SEMOULE DE BLÉ DUR , amidon de pommes de terre, OEUFS 1.5% (élevage au sol) , sel de cuisine, huile de colza
Simple congélation :	Oui

Pays de transformation :	Suisse
Durée de vie totale du produit (jours) :	549
Allergènes majeurs :	Gluten, Oeuf, Soja, Sulfite (> 10 ppm)
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Fragrances allergisantes :	Aucune fragrance allergisante
Régimes particuliers :	Sans porc, 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

Gnocchi de pommes de terre sachet de 2KG, colis de 4KG, Frigemo

Article : 256958

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							
670	158	1.5	0.2	32	2.5	1	3.5	1.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.33

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	36	0	18	Sachet	9		
Colis	4	0	2	Sachet			07610078015351
Palette	396	0	198	Sachet	99		
Sachet	2	2.01	1	Sachet			07610078215355

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