Rondelles d'oignons préformées, environ 16G par pièce, sachet de 1KG, colis de 10KG,McCain

Article : 257164

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Surgelé, -18°C
Etat de préparation :	Préfrit
Conditionnement :	Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	oignons (53%), CHAPELURE 18% (FARINE DE BLÉ, sel de cuisine, levure), panure 18% (FARINE DE BLÉ, AMIDON DE BLÉ, sel de cuisine, dextrose, sucre), huile de tournesol, gélifiant E401
Simple congélation :	Oui
Pays de transformation :	Suisse
Durée de vie totale du produit (jours) :	549
Allergènes majeurs :	Gluten
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Régimes particuliers :	Sans porc, Végétalien, 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

Rondelles d'oignons préformées, environ 16G par pièce, sachet de 1KG, colis de 10KG,McCain

Article : 257164

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							
940	226	10	1.4	28	4	3	3.5	1.3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.35

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	80	0	80	Sachet	8		
Colis	10	0	10	Sachet			
Palette	480	0	480	Sachet	48		
Sachet	1	1.01	1	Sachet			03256830001107

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