

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

Caractéristiques générales

Descriptif produit :	Choucroute 82%, viande de porc fumée. +/- 27 portions de 150 g. Boîte 5/1 de 4,1 kg. Colis de 3 boîtes
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 3.000 Boite de 4.100 kg
Liste des ingrédients :	Choucroute 82% (chou, sel) Sauce cuisinée : eau, sel, vin blanc (SULFITE), arômes, antioxydant : ascorbate de sodium. Viande de porc traitée en salaison : viandes, gras et parures de porc, eau, sel, conservateur : nitrite de sodium, arôme naturel, arôme de fumée, stabilisants : triphosphates, acidifiant : acétate de sodium. Saindoux 3% Baies de genièvre et feuille de laurier.
Pays de transformation :	France
Durée de vie totale du produit (jours) :	1,460
Allergènes majeurs :	Sulfite (> 10 ppm)
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 2,5%
Code nomenclature douanière :	2005.9910 - Préparations de légumes, de fruits ou d'autres parties de plantes - Autres légumes préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés, autres que les produits du numéro 2006 - autres légumes et mélanges de légumes - Hors jets de bambou - choucroute

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DLC / DDM

Mise en œuvre : Réchauffer la boîte au bain-marie, pour faire fondre la matière grasse et permettre un vidage optimal de l'ensemble de la préparation. Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène et de traçabilité. Egoutter un peu la choucroute et la verser dans une grande casserole avec un peu de bière ou de vin blanc et faire réchauffer à feu très doux au moins 20 minutes. Bien mélanger, vérifier et corriger l'assaisonnement. Ajouter vers la fin de la cuisson la garniture de la recette réalisée (saucisses et autres charcuterie, poisson, viande, pommes de terre cuites et/ou autres légumes). Finir le réchauffage et servir bien chaud. Rendement : Plus de 25 portions de 150 g

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							
289	70	6	2.5	1.5	0.8	2	1.5	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.25

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
Boîte	4.1	4.667	1	Boîte			03022823510112
Couche	135.3	0	33	Boîte	11		
Colis	12.3	0	3	Boîte			
Palette	676.5	0	165	Boîte	55		