Choucroute au naturel en boîte 5/1 Charles Christ

Article : 257679

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 naturel. +/- 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 85% (chou, sel). Jus de couverture : eau, sel, antioxydant : ascorbate de sodium, arômes, épices

Pays de transformation :	France
Durée de vie totale du produit (jours) :	1,460
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool
Régimes particuliers :	Sans porc
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

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

Choucroute au naturel en boîte 5/1 Charles Christ

Article : 257679

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 : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. La choucroute ne nécessite ni égouttage ni rinçage. Cuisiner la choucroute avec du vin blanc ou de la bière et un peu de matière grasse (saindoux. graisse de canard ou d'oie). Le chou peut être parfumé avec du genièvre et du clou de girofle. Le chou s'accommode de charcuterie et salaisons pour réaliser la traditionnelle choucroute. Il se cuisine aussi avec du poisson (fumé ou frais. de mer ou de rivière) et des coquillages. Rendement : P.N.T : 4.100 Kg. soit environ 27 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							
70	17	0.3	0.2	1.5	0.8	2	1	1.12

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.33

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
Boite	4.1	4.67	1	Boite			03022824510111
Couche	135.3	0	33	Boite	11		
Colis	12.3	0	3	Boite			
Palette	676.5	0	165	Boite	55		

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