Burgers de légumes Bio 100G surgelés sachet 1KG Nature Gourmet

Article : 258257

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Surgelé, -18°C
Conditionnement :	Colis de 5.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	Légumes* 38% (carottes (CH); brocolis (EU); petits pois (CH/EU); maïs doux (HU); poivron (HU); oignon (CH/HU); poireau (CH)); FARINE DE FROMENT* (CH/EU/CA/AR); pomme de terre en poudre (CH)* 10%; LAIT ENTIER*; BLANC D'OEUF*; OEUFS*; huile de tournesol*; AMIDON DE FROMENT*; LAIT écrémé en poudre*; bouillon de légume*; sel de cuisine iodé; persil*; ciboulette*; mélange d'épices* (avec MOUTARDE); extrait de romarin*
Simple congélation :	Oui
Pays de transformation :	Suisse
Durée de vie totale du produit (jours) :	613
Allergènes majeurs :	Lait, Moutarde, Oeuf
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans huile de palme
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
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

Burgers de légumes Bio 100G surgelés sachet 1KG Nature Gourmet

Article : 258257

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							
926	221	10	3.3	25.6	4.7		5.1	1.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.51

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	40	0	40	Sachet	8		
Colis	5	0	5	Sachet			
Palette	400	0	400	Sachet	80		
Sachet	1	1.1	1	Sachet			7610745631907

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