Frites Allumettes extra-fines 5x5MM surgelées sachet 2,5KG Kadi

Article : 258267

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Descriptif produit :	Produit à base de pommes de terre préfrites, surgelées. Convient pour espalopes, steaks, entrecôtes, hamburgers ou volailles.
Conservation :	Surgelé, -18°C
Conditionnement :	Colis de 2.000 Sachet de 2.500 kg
Liste des ingrédients :	Pommes de terre 92%, huile de tournesol
Simple congélation :	Oui

Pays de transformation :	Suisse
Durée de vie totale du produit (jours) :	1,080
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
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%

Conseils d'utilisation

Liaison différée :	
Mise en œuvre :	Friteuse: 175 °C, 2.5 - 3 minutes. Surgelé, une fois décongelé à consomer directement. Convient pour schnitzel, steak, entrecôte, hamburger ou volaille.

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

Frites Allumettes extra-fines 5x5MM surgelées sachet 2,5KG Kadi

Article : 258267

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							
760	187	9	0	24	0		2.5	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.28

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	45	0	18	Sachet	9		
Colis	5	0	2	Sachet			
Palette	360	0	144	Sachet	72		
Sachet	2.5	2.7	1	Sachet			07610314320089

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