Croquettes de rösti non préfrits ~25G colis 2,5KGx2 Kadi

Article : 258278

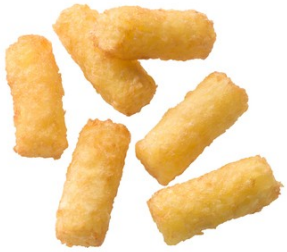

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Descriptif produit :	Produit de pommes de terre, surgelés. Idéal au plat principal, avec salade, au complément et pour buffets.
Conservation :	Surgelé, -18°C
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	Pommes de terre 96% (avec antioxydant, MÉTABISULFITE DE NATRIUM), mélange d'épices (avec exhausteur de goût : E621), farine de pommes de terre
Simple congélation :	Oui
Pays de transformation :	Suisse
Durée de vie totale du produit (jours) :	810
Allergènes majeurs :	Sulfite (> 10 ppm)
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, 3.5 - 4.5 minutes. Surgelé, une fois décongelé à consomer directement. Idéal au plat principal, avec salade, au complément et pour buffets.

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

Croquettes de rösti non préfrits ~25G colis 2,5KGx2 Kadi

Article : 258278

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							
380	90	0	0	20	0		2.5	0.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

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	9	Colis	9		
Colis	5	5.26	1	Colis			7610314409210
Palette	450	0	90	Colis	90		
Pièce unitaire	2.5	0	0.5	Colis			

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