Pommes de terre dauphines ~14G surgelées colis 2,5KGx2 Kadi

Article : 258291

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Descriptif produit :	Spécialité de pommes de terre, surgelées. Idéal en complément.
Conservation :	Surgelé, -18°C
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	Pommes de terre 90%, huile de palme, poudre de volaille (d'élevage au sol), poudre de lait écrémé, sel d'épices, farine de riz, pommes de terre séchées (avec émulsifiant E471), épaississant : E464, amidon de pomme de terre, dextrose, farine de pomme de terre, LACTOSE, PROTÉINE DE LAIT, épaississant : E4
Simple congélation :	Oui

Pays de transformation :	Suisse
Durée de vie totale du produit (jours) :	810
Allergènes majeurs :	Lait
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%

Conseils d'utilisation

Liaison différée :	
Mise en œuvre :	Friteuse : 175 °C, 3 - 4 minutes. Surgelé, une fois décongelé à consomer directement. Idéal en complément.

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

Pommes de terre dauphines ~14G surgelées colis 2,5KGx2 Kadi

Article : 258291

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							
537	128	4.5	2.1	18	0.2		2.6	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.58

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	5.29	1	Colis			07610314418113
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