Frites de pleine Lune avec pelure 7x12MM surgelées sachet 1KG Kadi

Article : 258321

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Descriptif produit :	Spécialité de pommes de terre, préfrite, surgelée. Convient aux escalopes, steaks, entrecôtes, croustillants de poisson, burgers ou volailles.
Conservation :	Surgelé, -18°C
Conditionnement :	Colis de 5.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	Pommes de terre 95 %, huile de tournesol
Simple congélation :	Oui

Pays de transformation :	Suisse
Durée de vie totale du produit (jours) :	675
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
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

Frites de pleine Lune avec pelure 7x12MM surgelées sachet 1KG Kadi

Article : 258321

Conseils d'utilisation

Liaison différée :

Mise en œuvre : Friteuse : 175 °C, 3 - 4 minutes
Four : 220 °C, 20 - 23 minutes
Four à air pulsé : 200 °C, 18 - 20 minutes
Surgelé, une fois décongelé, ne pas recongeler et consommer immédiatement.
Convient pour les escalopes, le steak, l'entrecôte, les croustillants de poisson, les burgers ou la volaille.

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							
586	140	4.8	0.4	223	0		1.9	0.07

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.40

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	45	Sachet	9		
Colis	5	0	5	Sachet			
Palette	360	0	360	Sachet	72		
Sachet	1	1.04	1	Sachet			07610314305581

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