Frites avec poivre noir surgelées sachet 2,5KG Kadi

Article : 258324

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Descriptif produit :	Produit à base de pommes de terre enrobées d'épices, pré-frits, surgelés. Légèrement croustillant à l'extérieur, moelleux à l'intérieur.
Conservation :	Surgelé, -18°C
Conditionnement :	Colis de 2.000 Sachet de 2.500 kg
Liste des ingrédients :	Pommes de terre 85 %, panure 8 % (amidon de pomme de terre modifié, amidon de maïs modifié, farine de riz, poivre noir 8 %, dextrine, sel de cuisine, amidon de maïs, dextrose
Simple congélation :	Oui

Pays de transformation :	Suisse
Durée de vie totale du produit (jours) :	810
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 3 - 4 min. Combi - Steamer : 180 °C 14 - 16 min.

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 avec poivre noir surgelées sachet 2,5KG Kadi

Article : 258324

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							
695	166	6.6	0.8	23	0		1.3	0.96

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.20

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	450	0	180	Sachet	90		
Sachet	2.5	2.51	1	Sachet			07610314318185

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