Melange pour sauce à salade French coli 900Gx12 Escoffina

Article : 261492

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 10.800 kg
Liste des ingrédients :	maltodextrine, LACTOSE, LAIT en poudre écrémé, sel comestible iodé, protéine de petit-LAIT concentré, correcteur d'acidité (acétate de sodium), exhausteur de saveur (glutamate monosodique), oignons, extrait de levure, huile de tournesol, épaississants (goomme xanthane, farine de graines de guar),acidifiant (acide citrique), sel comestible, curcuma, sucre caramélisé. Peut contenir des traces de gluten, oeuf, céléri et moutarde.

Pays de transformation :	Suisse
Durée de vie totale du produit (jours) :	360
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf
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%

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

Melange pour sauce à salade French coli 900Gx12 Escoffina

Article : 261492

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
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							
1,407	336	35	4.1	4.7	1.9	0.5	1.5	1.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.04

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	64.8	0	6	Colis	6		
Colis	10.8	11.04	1	Colis			07611100469531
Palette	259.2	0	24	Colis	24		
Pièce unitaire	0.9	0	0.08	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