Poêlée camarguaise 2,5 kg Bonduelle

Article : 264671

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Mélange de légumes et riz cuisiné surgelé

Descriptif produit : Surgelé individuellement. Précuit. Riz cuit, tomates, poivrons verts, rouges et jaunes, courgettes vertes grillées, oignons préfrits, huile d'olive vierge extra, concentré de tomates, herbes aromatiques.

Conservation : Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement

Etat de préparation : Précuit

Conditionnement : Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg

Liste des ingrédients : Riz long grain précuit (riz précuit, sel) 32%, eau, tomates 10%, poivrons verts 7%, poivrons rouges 7%, poivrons jaunes 7%, courgettes vertes grillées 7%, oignons préfrits (oignons 4.3%, huile de tournesol), double concentré de tomates, purée de tomates mi-réduite, huile d'olive vierge extra, basilic, farine de riz, ail, sel, extrait de levure, romarin, origan. Peut contenir : GLUTEN, CÉLERI

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
riz long grain	France, Espagne, Italie

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Durée de vie totale du produit (jours) : 548

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Céleri, Gluten

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

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

Poêlée camarguaise 2,5 kg Bonduelle

Article : 264671

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20049098 - Légumes et mélanges de légumes, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, congelés (à l'excl. des confits au sucre, des tomates, des champignons, des truffes, des pommes de terre, du maïs doux [Zea mays var. saccharata], de la

Atouts

Atout : Mélange de couleurs et de formes pour un joli visuel assiette
Légumes Minute : cuits sans sel dans un cuiseur vapeur haute pression permettant de préserver texture, couleurs et qualités gustatives
Produit cuit permettant une rapidité de mise en oeuvre

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - 24H dans le réfrigérateur

Mise en œuvre : Cuisson traditionnelle, avec ou sans décongélation, en sauteuse ou à la poêle avec de la matière grasse.|Avec ou sans décongélation, en bac gastro, au four chaleur sèche avec couvercle à 150°C ou polypropylène à 145°C operculé.|remise en température compatible en chariot de remise en température

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							
425	101	2.9	0.4	16.3	2.1	1.3	1.8	0.83

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.62

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 13 - Légumes cuits ou autres que secs , seuls , ou en mélange contenant au moins 50% de légumes

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 10 sur 20

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

Poêlée camarguaise 2,5 kg Bonduelle

Article : 264671

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
Sachet	2.5	2.51	1	Sachet			3083681142761
Couche	80	803.84	32	Sachet	8		
Colis	10	0	4	Sachet		393x292x175	3083681142778
Palette	800	0	320	Sachet	80	1200x800x1900	3083681142785

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