Haché végétalien à base de soja colis 2KG The Vegetarian Butcher

Article : 269772

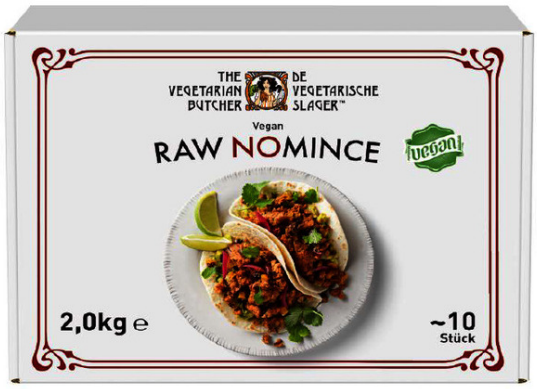

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Surgelé, -18°C
Conditionnement :	Colis de 2.000 kg
Liste des ingrédients :	Protéines de SOJA texturées (60%) (eau, protéines de SOJA), eau, huiles végétales (tournesol, palme), épaississant (méthylcellulose), protéines de SOJA, extrait de levure, arômes, sel, acidifiants (acide lactique, acide malique), émulsifiant (lécithines de SOJA), dextrose, amidon de tapioca, fibre de pomme de terre, correcteur d'acidité (acétate de potassium), concentré de jus de betterave, épices, extrait de malt d'ORGE, colorant (extrait de paprika), antioxydant (acide ascorbique), vitamine B12. Convient aux végétaliens.
Pays de transformation :	Pays-Bas
Durée de vie totale du produit (jours) :	300
Allergènes majeurs :	Gluten, Soja
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%

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

Haché végétalien à base de soja colis 2KG The Vegetarian Butcher

Article : 269772

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							
662	159	8.3	2.6	3.6	0.8	5.4	15	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.81

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
Colis	2	2.152	1	Colis			
Couche	36	0	18	Colis	18		
Palette	360	387.36	180	Colis	180		

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