



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	rougail de saucisses fumées cuit surgelé
Descriptif produit :	Surgelé. Cuit. Portion 210 g = 125 g saucisse de porc fumée origine France + 85 g sauce. Sauce : pulpe de tomate, oignon, tomate, huile d'olive vierge, piment. Boiling-bag de 8 portions, soit 1,68 kg. Carton de 2 boiling-bags, soit 3,36 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 2.000 Sachet de 1.680 kg
Liste des ingrédients :	Saucisse pré-cuite fumée pelée 59% (Viande de porc (57%), sel, épices et plante aromatique) , pulpe de tomates au jus (tomates, jus de tomates) 11%, oignon 11%, tomate 6%, double concentré de tomates 4%, ciboulette 1%, eau, amidon transformé de manioc, huile d'olive vierge, piment , vinaigre d'alcool, basilic. Traces éventuelles de lait
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
saucisse pré-cuite fumée pelée 59% (viande de porc (57%) (origine France), sel, épices et plante aromatique)	France
oignon	Allemagne, Pays-Bas, Pologne
pulpe de tomates au jus (tomates, jus de tomates)	France, Espagne, Italie, Portugal

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

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation :	France [Département(s) : 72]
N° d'agrément :	FR 72.253.002 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	547
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Lait
Composants spécifiques :	Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitré ajouté
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	16025095 - Préparations et conserves de viande ou d'abats d'animaux de l'espèce bovine, cuits (à l'excl. du Corned beef en récipients hermétiquement clos, des saucisses, saucissons et produits simil., des préparations finement homogénéisées, conditionnées pour la ve

Atouts

Atout : Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés Un produit de fabrication française Une recette élaborée avec le moins d'additifs possible et sans arômes artificiels Le rougail saucisse est un plat créole dont la qualité principale est la générosité ! De beaux tronçons de saucisse VPD et sans nitrite, une délicieuse sauce tomate doucement relevée et vous transporterez vos clients tout droit vers l'île de la Réunion !

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée :	Oui - 72h
Mise en œuvre :	Avec ou sans décongélation, remettre en température au four vapeur à 99°C ou au bain-marie ou au micro-ondes à 650/750 watts. À conserver entre 0°C et +4°C et à consommer dans les 3 jours après décongélation.

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							
905	218	17	6.1	1.9	1.9	0.8	13	1.4

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.76

Type de matières grasses : Olive

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	1.68	1.699	1	Sachet			3061432112201
Couche	26.88	0	16	Sachet	8		
Colis	3.36	3.668	2	Sachet		400x290x120	13061432112208
Palette	322.56	377.13	192	Sachet	96	1200x800x1590	