



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 :	BACON VÉGÉTAL PRÊT À L'EMPLOI CONGELÉ
Descriptif produit :	Congelé. Précuit. À base de protéines de soja. Fumé au bois de hêtre. Fabriqué en France. Barquette de 300 g.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Assaini, consommable cru
Conditionnement :	Colis de 8.000 Barquette de 0.300 kg
Liste des ingrédients :	Ingrédients : Protéines de SOJA réhydratées 81%, huile de tournesol, sel, arôme naturel, colorants : anthocyane - lycopène, correcteur d'acidité : acétate de potassium.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Protéines de soja réhydratées	Union Europ., Hors UE
Huile de tournesol	Union Europ.

** 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) : 85]
N° d'agrément :	FR-85.217.004-CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	150
Allergènes majeurs :	Soja
Traces d'allergènes :	Gluten
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers :	Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	21069092 - Préparations alimentaires, n.d.a., ne contenant pas de matières grasses provenant du lait, de saccharose, d'isoglucose, de glucose, d'amidon ou de fécule ou contenant en poids < 1,5% de matières grasses provenant du lait, < 5% de saccharose ou d'isoglucose

Atouts

Atout : Jouer la carte d'une offre végétarienne c'est varier les apports en protéines, apporter de la diversité et répondre aux nouvelles attentes de vos clients

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	Non concerné
Liaison différée :	Oui - 48 heures
Mise en œuvre :	Avec ou sans décongélation, au four, à la plancha ou à la poêle chemiser avec un filet d'huile végétale, idéal pour les burger.

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							
1,565	377	29	2.3	1.6	1.6	6.4	25	3.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.86

Type de matières grasses : Tournesol

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
Barquette	0.3	0.314	1	Barquette			3770018078007
Colis	2.4	2.512	8	Barquette		398x298x142	13242278271674
Couche	19.2	0	64	Barquette	8		
Palette	172.8	180.864	576	Barquette	72	1200x800x1400	73242278271676
Sachet	0.3	0	1	Barquette			