

SPÉCIAL *Fêtes*



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Cassolette saumon épinard crevette pleurotes cuites surgelée
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé. Cuit. Filet de saumon, crevette, épinard, sauce aux pleurotes. Carton de 9 pièces, soit 1,26 kg.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Cuit
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 1.260 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	CREME, pleurotes 21%, SAUMON 15%, épinard, CREVETTE 6%, échalote, eau, SAUMON fumé (SAUMON fumé, sel), amidon de maïs, BEURRE, ail, sel, épices
<b>Simple congélation :</b>	Non garanti

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
crème	UE
Pleurotes	France, Chine, Espagne, Italie
Epinard	UE

\*\* 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) : 67]

**N° d'agrément :** FR 67.218.003 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 540

**Allergènes majeurs :** Crustacés, Lait, Poisson

# Cassolette saumon épinards crevette pleurote 140 g

Article : 286409

- Traces d'allergènes :** Céleri, Fruit à coque, Gluten, Mollusques, Moutarde, Oeuf, Soja
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans peau, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA normale - 20%
- Code nomenclature douanière :** 16055900 - Mollusques, préparés ou conservés (à l'excl. des huîtres, coquilles Saint-Jacques, moules, seiches, sépioles, pieuvres, ormeaux, escargots et clams, coques et arches fumés)

## Conseils d'utilisation

- Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C
- Liaison différée :** Oui - 24h entre 0 et 4°C
- Mise en œuvre :** Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, dans son support de présentation, au four à chaleur sèche à 145°C/155°C sur grille avec une feuille de papier sulfurisé dessus pour éviter l'assèchement de la garniture et de la crevette, remise en température à cœur 63°C à cœur.

## 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							
646	163	14	7.9	2.7	1.4	0	6.4	1

- Vitamines :** Calcium (mg) : 0.0 mg/100g
- Allégations nutritionnelles :** Aucune
- Rapport P/L :** 0.46
- Type de matières grasses :** Autres matières grasses, Beurre

## 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	1.26	1.61	1	Colis		375x373x72	3348700034558
Couche	7.56	0	6	Colis	6		
Palette	113.4	145	90	Colis	90	1200x800x1230	
Pièce unitaire	0.14	0	0.11	Colis		85x85x40	3348700034558