



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 :	BRUNOISE DUO DE COURGETTES
Descriptif produit :	Surgelé. Mélange de courgettes vertes et jaunes coupées en petits dés. Carton de 4 sachets, soit 10 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Blanchi
Conditionnement :	Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
Liste des ingrédients :	Courgettes vertes et jaunes en proportion variable. Peut contenir : CÉLERI

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Courgettes vertes dés	Pologne
Courgettes jaunes dés	Pologne

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 80]
Durée de vie totale du produit (jours) :	730
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Céleri
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	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 : 07109000 - Mélanges de légumes, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - En chambre froide réfrigérée ou réfrigérateur (0 à +3°C) : 24h

Mise en œuvre : Prêt à l'emploi, s'utilise à froid comme à chaud. | Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé avec couvercle, au four mixte à 145/175°C température stabilisée. | Sans décongélation, directement dans la suite culinaire. | Cuisson traditionnelle, sans décongélation, en sauteuse ou à la poêle avec de la matière grasse. | Décongélation en chambre froide positive à 0+3°C pendant 24 heures. Finir avec la suite culinaire.

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							
87	21	0.5	0.1	2	2	1.6	1.3	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.60

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

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	2.514	1	Sachet		335x118x390	03083681126976
Colis	10	10.416	4	Sachet		400x295x200	03083681126983
Couche	80	0	32	Sachet	8		
Palette	720	774.947	288	Sachet	72	1200x800x1950	03083681126990