

# Poêlée Haricots, brocolis et champignons de paris 2,5 kg

Article : 293711



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Poêlée de légumes surgelés
- Descriptif produit :** Surgelé IQF. Blanchi. Haricots verts coupés, brocolis, oignons, champignons de Paris émincés, poivrons rouges. Carton de 4 sachets, soit 10 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Blanchi, Congelé
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
- Liste des ingrédients :** Haricot vert 29% mini., brocolis en fleurettes 17% mini., oignons 13% mini., champignons de Paris émincés (Agaricus bisporus) 12% mini. et poivrons rouges 9% mini.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Haricot verts	France, Espagne
Brocoli	Espagne, Pays-Bas, Pologne
Oignon	Espagne

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

- Pays de transformation :** Espagne
- N° d'agrément :** 2603391NA
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 730
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- 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 : 20049098 - Légumes et mélanges de légumes, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, congelés (à l'excl. des confits au sucre, des tomates, des champignons, des truffes, des pommes de terre, du maïs doux [Zea mays var. saccharata], de la

## Atouts

**Atout :** Produit cuit permettant une rapidité d'utilisation  
Diversité du mélange en textures, formes et couleurs

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** Cuisson traditionnelle, avec ou sans décongélation, en sauteuse ou à la poêle avec de la matière grasse. |Avec ou sans décongélation, en bac gastro, au four chaleur sèche avec couvercle à 150°C ou polypropylène à 145°C operculé. |Remise en température compatible en chariot de remise en température.

## 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							
121	29	0.2	0	3.7	2.4	2.3	1.9	0.02

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 9.50

**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	2.515	1	Sachet			3061432107764
Colis	10	10.36	4	Sachet		395x295x200	13061432107761
Couche	70	0	28	Sachet	7		
Palette	560	602.57	224	Sachet	56	1200x800x1550	