



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Spécialité végétale à base d'épeautre et de légumes, issue de l'agriculture biologique
- Descriptif produit :** Surgelé IQF. Cuit. Issu de l'agriculture biologique. Spécialité végétale à base de boulgour, épeautre, avoine et petits légumes. Carton de 50 pièces, soit 5 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Préfrit
- Conditionnement :** Colis de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** Boulgour de BLE* complet réhydraté* 41.6%, EPEAUTRE* (BLE) cuit 12.7%, huiles végétales* (tournesol oléique*, tournesol*), carottes*, gluten de BLE* 4.8%, oignons*, farine de blé* 4.4%, concentré de tomates*, flocons d'AVOINE complète*, poivrons rouges*, flocons de BLE complet* 2.2%, CELERI rave*, ail*, raisins secs*, sel de mer, épices*.
* Ingrédients issus de l'agriculture biologique

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Boulgour de blé	France

** 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) : 31]
Durée de vie totale du produit (jours) :	456
Allergènes majeurs :	Céleri, Gluten
Traces d'allergènes :	Fruit à coque, Lait, Lupin, Moutarde, Oeuf, Soja, Sésame
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels :	Bio
Bio AB :	Oui
Régimes particuliers :	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 :	19043000 - Bulgur de blé sous forme de grains travaillés, obtenu par cuisson des grains de blé dur

Atouts

Atout : Un produit issu de l'agriculture biologique, sans produit chimique et respectueux de l'environnement qui répond aux exigences de la loi Egalim
Produit pouvant se substituer à une protéine animale dans le cadre d'une offre végétarienne
Portion pouvant convenir à une large cible de clientèle de l'école primaire à la collectivité adulte en servant une ou deux portions

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée :	Oui - 24H dans le réfrigérateur
Mise en œuvre :	Avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, avec ou sans sauce, déposer dans le bac en polypropylène ou bac gastro, operculer ou fermer. Stockage en chambre froide 0+3°C à J + 1+2+3. Régénération à 125/170°C température stabilisée en 45 minutes maximum. Avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur plaque à pâtisserie au four à chaleur sèche 150/220°C température stabilisée. Cuisson à la plancha après décongélation. Produit 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							
857	204	6	0.6	26	5.5	4.4	9.3	0.97

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.55

Type de matières grasses : Tournesol

Catégorie GEMRCN : 04 - Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 maxi

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	5	5.21	1	Colis		359x256x146	3175681297326
Couche	45	0	9	Colis	9		
Palette	405	442.01	81	Colis	81	1200x800x1460	3175681297333
Pièce unitaire	0.1	0	0.02	Colis			
Pièce	0.1	0	0.02	Colis			