

Asperges blanches pelées 25/34 en boîte 4/4 TOQUELIA

Article : 29551



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Asperge blanche pelée, moyenne calibre 25-34
- Descriptif produit :** 25 à 34 asperges. Boîte 4/4 de 425 g (PNE). Colis de 12 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 12.000 Boite de 0.660 kg
- Liste des ingrédients :** Asperge blanche, eau, sel, acidifiant : acide citrique

Ingrédients principaux / primaires	Origines
asperge blanche	Chine
eau	Chine
sel	Chine

- Pays de transformation :** Chine
- N° d'agrément :** 3700/01131, 3700/01005
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,440
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** 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
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 20056000 - Asperges, préparées ou conservées autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelées

Asperges blanches pelées 25/34 en boîte 4/4 TOQUELIA

Article : 29551

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	5.3 (5 à 5.6)	Diamètres de l'unité de consommation	10 système métrique (9-13mm)
Plomb	0.1 mg/kg (<0.1)	Cadmium	0.03 mg/kg (< 0.03)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Egoutter délicatement le produit. Il est possible de déguster les asperges tièdes (les rincer à l'eau bouillante) ou froides en hors d'œuvre, avec une sauce mousseline, une vinaigrette bien relevée, une mayonnaise ou une sauce hollandaise additionnée de zestes d'oranges. Les asperges peuvent aussi être utilisées dans des préparations élaborées : flans, charlottes, soufflés, crèmes et autres potages. Les asperges s'utilisent aussi chaudes en garniture spécifique d'un plat. Elles seront alors légèrement braisées ou présentées en fagot entourées d'une tranche de poitrine fumée.

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							
65	15	0.5	0.05	2	2	1.6	1.3	0.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.60

Type de matières grasses : Aucune

Asperges blanches pelées 25/34 en boîte 4/4 TOQUELIA

Article : 29551

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
Couche	79.2	0	120	Boîte	10		
Palette	633.6	0	960	Boîte	80	1020x850x1200	
Boîte	0.66	0.85	1	Boîte			3061435000475
Colis	7.92	10.2	12	Boîte		322x255x146	3061435100472
Pièce	0.66	0	1	Boîte			
Pièce unitaire	0.66	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 0.425