

Champignon noir séché en boîte 500 g

CHAMPILAND

Article : 43256

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Champignon noir sec

Descriptif produit : Colis de 8 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 8.000 Boite de 0.500 kg

Liste des ingrédients : Champignon noir

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Champignon noir	Chine, Viêt Nam

Pays de transformation : France [Département(s) : 40]

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : Champignons et truffes séchés, entiers, coupés en morceaux, en tranches, broyés ou pulvérisés, mais non autrement préparés (à l'exception des champignons du genre 'Agaricus', oreilles-de-Judas 'Auricularia spp.', trémelles 'Tremella spp.' et shiitake 'Len

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Taux de brisures	3 % (Maximum 3% (masse))	Matière étrangère végétale	2 % (Maximum 2% (masse))
Matière étrangère minérale	1 % (Maximum 1% (masse))	Humidité	14 % (Maximum 14% (masse))

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Les champignons noirs déshydratés se réhydratent idéalement dans de l'eau froide (4°C) pendant toute une nuit. Prélever les champignons à l'écumoire, les rincer à grande eau avant de les utiliser comme des champignons frais. Pour la réhydratation à chaud, dans une casserole, porter à ébullition les champignons préalablement recouverts d'eau froide. Maintenir à ébullition pendant 7 minutes. Prélever à l'écumoire et rincer à l'eau froide. Idéalement les hacher ou les émincer pour une incorporation dans tous les types de plats (Soupes asiatiques, wok, nems et rouleaux de printemps...). Rendement : 500 g de champignons noirs secs donnent 1,75 kg de champignons prêts à l'emploi (soit 20 parts en accompagnement ou 30 parts en marquants dans une sauce, une terrine, un soufflé..)

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							
772	191	0.5	0.3	0.8	0.6	79	7.6	0.11

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 15.20

Type de matières grasses : Aucune

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	0.5	0	1	Boîte			
Couche	24	0	48	Boîte	6		
Palette	96	145.49	192	Boîte	24	1200x800x1640	
Boîte	0.5	0.64	1	Boîte			3262040070116
Colis	4	5.56	8	Boîte		394x394x408	13293023102248
Pièce unitaire	0.5	0	1	Boîte			
Pièce	0.5	0	1	Boîte			