

Olives noires dénoyautées 34/40 en boîte 5/1 TOQUELIA

Article : 6868



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Olives noires dénoyautées confites
Descriptif produit : Boîte 5/1 de 2 kg (PNE). Colis de 3 boîtes
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 4.200 kg
Liste des ingrédients : Olives noires, eau, sel, Stabilisant : gluconate ferreux

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Olives	Union Europ., Espagne
Eau	Union Europ., Espagne
Sel	Union Europ., Espagne

- Pays de transformation :** Espagne
N° d'agrément : 2102684/CC, 21.21.294/CC
Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Olives noires dénoyautées 34/40 en boîte 5/1 TOQUELIA

Article : 6868

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20057000 - Olives, préparées ou conservées autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelées

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	37 (+/- 3)	pH	6.5 (5.5-8.0)

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 7 jours après ouverture

Mise en œuvre : Les olives noires dénoyautées présentent l'avantage d'être prêtes à l'emploi pour tous les types de préparations et suites culinaires. Idéalement, pour éliminer une partie de la saumure, il peut être intéressant de les blanchir (départ eau froide et une courte ébullition). Faire refroidir et accommoder. Autre alternative : les rincer à grande eau. Elles se proposent sur les tables d'assaisonnement. Elles peuvent être assaisonnées ou marinées dans de l'huile d'olive, des herbes et des épices, et présentées en amuse bouche, à l'apéritif, sur des pizzas et des préparations thématiques à connotation méditerranéenne. Rendement : Plus de 920 olives dénoyautées.

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							
552	134	14	2.2	0.1	0.1	3	0.5	2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.04

Type de matières grasses : Aucune

Olives noires dénoyautées 34/40 en boîte 5/1 TOQUELIA

Article : 6868

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	138.6	0	33	Boîte	11		
Palette	693	767.25	165	Boîte	55	1200x800x1240	
Boîte	4.2	4.65	1	Boîte			3061435001120
Colis	12.6	13.95	3	Boîte		470x155x246	3061435101127
Pièce unitaire	4.2	0	1	Boîte			
Pièce	4.2	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 2