

Polenta fine en sac 5 kg SABAROT

Article : 26681



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Polenta fine
 Conservation : Ambiant
 Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg
 Liste des ingrédients : 100% polenta

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Maïs	Italie

Pays de transformation : France [Département(s) : 43]
 Durée de vie totale du produit (jours) : 540
 Allergènes majeurs : Aucun signalé
 Traces d'allergènes : Gluten
 Composants spécifiques : Sans additif
 Régimes particuliers : 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 : 19041010 - Produits à base de maïs obtenus par soufflage ou grillage

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	13 %		

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 : Verser en pluie 1 volume de semoule de maïs dans 4 volumes d'eau bouillante salée. Cuire 20 min en brassant le mélange jusqu'à épaississement. On peut y ajouter du parmesan ou de la crème. En fin de cuisson, disposer dans un plat et laisser reposer 2 minutes. La polenta peut se servir grillée ou en gratin, comme entrée ou comme garniture d'accompagnement d'une viande ou d'un poisson. Rendement : Plus de 75 portions de 200 g après restitution et cuisson.

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							
1,485	350	1.8	0.22	74	0	3.2	7.9	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.39

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
Colis	5	5.02	1	Sachet		400x230x80	3111950160069
Sachet	5	5.02	1	Sachet		480x300x70	3111950160069
Couche	45	0	9	Sachet	9		
Palette	675	677.7	135	Sachet	135	1200x800x1500	
Pièce	5	0	1	Sachet			