



PDT BLANCHIES VAPEUR 5KG X2 SAVALIA

Marque :



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Pommes de terre entières, de variétés Bintje et assimilées (en période de primeurs) et de calibre 32 - 40 mm (après épluchage). Sans ajout d'additif (notamment conservateur) ni de sel
Dénomination réglementaire	POMMES DE TERRE BLANCHIES VAPEUR 5KGX2 SAVALIA
Etat	Blanchies
DLC	15 jours à date de fabrication
Conservation	Entre 1°C et 4°C
Conditions de conservation après ouverture	Au froid, à consommer sous 24h
Conditionnement	Carton
Sous conditionnement	Sachet sous atmosphère contrôlée
Poids Net	5KG X 2

Composition

Liste des ingrédients	Pommes de terre
Constituant(s) principal(aux)	Pommes de terre
Absence de composants spécifiques	Sans sel ajouté - Sans sucre ajouté - Non étiqueté OGM - Sans ingrédients ionisés
Liste des allergènes	Aucun

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Conseils de mise en œuvre

Mise en œuvre

- Après ouverture, ne nécessite ni lavage ni rinçage, apporter la suite culinaire désirée : rôtie, poêlée, vapeur, purée, braisée...
- Four mixte (chaleur sèche + vapeur) à 175°C : 30/32 minutes
- Vapeur à 99°C : 28/30 minutes (5 kg en plaque perforée)
- Four chaleur sèche à 180°C : 32/35 minutes
- A l'anglaise (à l'eau) : 30 minutes environ après ébullition

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kcal)	79
kJ	334
Matières grasses (g)	<0,5
Dont acides gras saturés (g)	<0.1
Glucides (g)	15
Dont sucres (g)	<0.5
Fibres (g)	2.2
Protéines (g)	2.1
Sel (g)	0.05*

Critère GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Féculent	10 sur 20

* teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques bactériologiques Conforme au règlement CE 2073/2005

Atouts

Atouts

- Gain de temps et praticité de mise en œuvre : épluchées, prêtes à cuire, ne nécessite ni lavage ni rinçage
- Souplesse d'utilisation : DLC 15 jours à 1-4 °C
- Maîtrise du coût portion : Pas de perte à l'utilisation
- Sélectionnées et contrôlées selon le cahier des charges Savalia
- Sans conservateur, blanchies à la vapeur et crues à cœur, goût préservé

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation