

PDT BLANCHIES QUARTIERS 5KG X2 SAVALIA



Marque :



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Pommes de terre de variétés Bintje et assimilées (en période de primeurs) coupées en quartiers. Sans ajout d'additif (notamment conservateur) ni de sel
Dénomination réglementaire	POMMES DE TERRE BLANCHIES QUARTIERS 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, braisée...
- Four mixte (chaleur sèche + vapeur) à 175°C : 25 minutes environ
- Vapeur à 99°C : 16/18 minutes
- Four chaleur sèche à 180°C : 25/28 minutes
- Friteuse à 170°C : 10 à 12 minutes
- Poêle : 16 à 18 minutes

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, coupées, 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