



PassionFroid
groupe pomona

sl.1.83

Poêlée ratatouille cuisinée à l'huile d'olive vierge extra 2,5 kg Bonduelle

Article : 300510



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 :** Mélange de légumes cuisinés à l'huile d'olive vierge extra (1.6%) surgelés
- Descriptif produit :** Surgelé. Précuit. Cuisinée à l'huile d'olive 1,6%. Tomates, courgettes vertes, aubergines pré-frites, courgettes vertes grillées, poivrons rouges, oignons pré-frits. Carton de 4 sachets, soit 10 kg.
- Conservation :** Surgelé, IQF
- Etat de préparation :** Blanchi
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients: Tomates 20%, courgettes vertes 20%, aubergines pré-frites (aubergines 11.4%, huile de tournesol), courgettes vertes grillées 10%, poivrons rouges 10%, eau, oignons pré-frits (oignons 5.9%, huile de tournesol), purée de tomates mi-réduite, double concentré de tomates, huile d'olive vierge extra 1.6%, farine de riz, sel, ail, thym, poivre. Peut contenir : **GLUTEN, CÉLERI**

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Tomates dés	Espagne, Portugal
Courgettes quartiers	France, Belgique
Aubergines dés pré-frites	Espagne, Portugal

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Poêlée ratatouille cuisinée à l'huile d'olive vierge extra 2,5 kg Bonduelle

Article : 300510

Pays de transformation :	France [Département(s) : 80]
Durée de vie totale du produit (jours) :	548
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Céleri, Gluten
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans porc, 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 :	20049098 - Légumes et mélanges de légumes, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, congelés (à l'excl. des confits au sucre, des tomates, des champignons, des truffes, des pommes de terre, du maïs doux [Zea mays var. saccharata], de la

Atouts

Atout : Un grand classique de la cuisine du Sud ! Recette à base de tomates, courgettes vertes, aubergines prérites, courgettes vertes grillées, poivrons rouges, oignons préfaits, sauce. Et cuisinée à l'huile d'olive 2,2%. Un accompagnement savoureux et connu de tous. Poêlée précuite qui permet une mise en oeuvre rapide et facile

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée :	Oui - En chambre froide réfrigérée ou réfrigérateur (0 à +3°C) : 24h
Mise en œuvre :	Avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro avec couvercle, au four à chaleur sèche à 175/220°C température stabilisée.

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							
263	63	4	0.6	4	3.1	3.1	1.3	0.72

Allégations nutritionnelles :	Aucune
Rapport P/L :	0.33
Type de matières grasses :	Olive
Catégorie GEMRCN :	13 - Légumes cuits ou autres que secs , seuls , ou en mélange contenant au moins 50% de légumes

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	2.5	2.513	1	Sachet		455x280x93	03083681142549
Colis	10	10.335	4	Sachet		385x255x233	03083681142556
Couche	90	0	36	Sachet	9		
Palette	720	769.154	288	Sachet	72		03083681142563
Pièce unitaire	2.5	0	1	Sachet			