

sl.1.20



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 :	Choux de Bruxelles surgelés
Descriptif produit :	Surgelé. Origine France,Belgique. Ø 22 à 30 mm.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
Liste des ingrédients :	Ingrédients: Choux de Bruxelles. Présence fortuite de CELERI.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Choux de Bruxelles	France, Belgique

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation :	France [Département(s) : 80]
Durée de vie totale du produit (jours) :	730
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Céleri
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

Choux de Bruxelles 2,5 kg Minute Bonduelle

Article : 25262

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 07108095 - Légumes, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés (à l'excl. des pommes de terre, des légumes à cosse, des épinards, des tétragones [épinards de Nouvelle-Zélande], des arroches [épinards géants], du maïs doux, des olives, des piments du genre ')

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	93 mm	Hauteur de l'unité de consommation	420 mm
Largeur de l'unité de consommation	280 mm		

Atouts

Atout : Le calibre est homogène, ce qui permet une cuisson optimum
Cultivé 100% en France

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - 24H dans le réfrigérateur

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé avec couvercle, au four mixte à 145/175°C température stabilisée. Remise en température compatible en chariot de remise en température

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							
191	45	0.4	0.1	5.6	2.1	3.5	3.1	0.02

Vitamines : Acide folique (µg) : 3.5 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 7.75

Type de matières grasses : Aucune

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 (PxIxH)	EAN/GTIN
Couche	80	0	32	Sachet	8		
Palette	720	0	288	Sachet	72	1200x800x1921	03083680225441
Colis	10	0	4	Sachet		395x285x195	03083680568999
Sachet	2.5	2.5	1	Sachet		280x93x420	3083680049481
Pièce unitaire	2.5	0	1	Sachet			