

sl.1.66



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 préfrits surgelés

Descriptif produit : Surgelé. Préfrit. Courgettes, aubergines, poivrons rouges, huile de tournesol.

Conservation : Surgelé, -18°C, IQF

Etat de préparation : Préfrit

Conditionnement : Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients: Mélange de légumes : courgettes, aubergines et poivrons rouges préfrits (huile de tournesol). Présence fortuite de CELERI.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Courgettes vertes préfrites	Espagne, Portugal
Aubergines préfrites	Espagne, Portugal
Poivrons rouges préfrits	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

Pays de transformation : France [Département(s) : 80]

Durée de vie totale du produit (jours) : 548

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Mélange préfrit Méditerranée 2,5 kg Bonduelle

Article : 251945

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 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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	93 mm	Hauteur de l'unité de consommation	450 mm
Largeur de l'unité de consommation	280 mm		

Atouts

Atout : Une recette méditerranéenne idéale pour vos menus à thème
Un visuel assiette coloré
Utilisable à chaud comme à froid après cuisson

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - 24H dans le réfrigérateur

Mise en œuvre : Avec ou sans décongélation, en bac gastro perforé, avec couvercle au four mixte à 175°C, cuisson entre 12/15minutes en fonction des volumes

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							
494	119	9.8	1	5.3	4	2.4	1.3	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.13

Type de matières grasses : Tournesol

Mélange préfrit Méditerranée 2,5 kg Bonduelle

Article : 251945

Catégorie GEMRCN : 13 - Légumes cuits ou autres que secs , seuls , ou en mélange contenant au moins 50% de légumes

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 10 sur 20

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	643.328	32	Sachet	8		
Colis	10	10.365	4	Sachet		395x285x195	03083681142945
Palette	640	0	256	Sachet	64	1200x800x1726	03083681142952
Sachet	2.5	2.513	1	Sachet			3083680674652