

Oignon frit en sachet 1 kg DUCROS

Article : 24280

e.2.98 Nutriscore_E



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 : Oignons frits 1 KG

Descriptif produit : Colis de 10 sachets

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Oignon (76%), huile de palme, farine de BLE, sel

Ingrédients principaux / primaires	Origines
oignons	Pays-Bas

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) : 84]

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Soja

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Casher, Halal, 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 : 20059980 - Légumes, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés (à l'excl. des légumes confits au sucre, des légumes homogénéisés du no 2005.10, et des tomates, des champignons des truffes, des pommes de terre, de la choucroute)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 3 mois après ouverture

Mise en œuvre : Les oignons frits peuvent être intégrés, sans restitution préalable, dans des sauces ou des préparations culinaires, afin de leur donner un bon goût d'oignon frit et légèrement caramélisé. Il est aussi possible de les utiliser à froid, sans réhydratation, dans une salade composée ou mélangés à une mayonnaise, pour agrémenter un sandwich, un burger, ou pour accompagner des suchi, des pâtes, des frites, du riz. Ils apporteront à la fois un marquant visuel, un goût typé et une texture bien croustillante. Pour restituer les oignons frits, mélanger la quantité nécessaire de produit à de l'eau, porter doucement à ébullition et cuire 15 minutes.

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							
2,370	571	44	20	36	15	4.5	6	0.98

Vitamines : Magnésium (mg) : 400.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.14

Type de matières grasses : Colza, Palme

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
Colis	10	10.91	10	Sachet		423x343x273	13275925203735
Sachet	1	1.02	1	Sachet			3275925203738
Couche	60	0	60	Sachet	6		
Palette	300	352.3	300	Sachet	30	1200x800x1515	
Pièce	1	0	1	Sachet			