



## Chou blanc Bio émincé

Référence : 150289

Code emballer : EMB 85038

Marque/producteur: Servilégume



### Caractéristiques générales

**Descriptif produit** Chou blanc émincé bio en lanières (2-3 mm), prêt à l'emploi

**Dénomination réglementaire** Chou blanc émincé bio

**Etat** Cru, prêt à l'emploi

**DLC** 5 jours à la livraison

**Conservation** Entre 1°C et 4°C

**Conditions de conservation après ouverture** Au froid, à consommer sous 24h

**Sous conditionnement** Sachet(s)

**Poids Net** 5 KG

### Composition

**Liste des ingrédients** Chou blanc bio 100%

**Constituant(s) principal(aux)** Légume

**Absence de composants spécifiques** Sans additif, sans conservateur, non étiqueté OGM, sans ingrédient ionisé

**Liste des allergènes** Peut contenir des traces de céleri

## Conseils de mise en œuvre

### Mise en œuvre

- Après ouverture, ne nécessite ni lavage, ni rinçage.
- Il est recommandé de laisser macérer le chou une heure environ dans un assaisonnement chaud ou froid afin de l'assouplir pour une consommation en crudité.
- On peut aussi le blanchir 1 à 2 minutes, il gagnera en fondant.

## Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kcal)	27.8
kJ	117
Matières grasses (g)	0.2
Dont acides gras saturés (g)	0.04
Glucides (g)	4.25
Dont sucres (g)	trace
Fibres (g)	2
Protéines (g)	1.25
Sel (g)	0.02

Critère GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Crudités de légumes Légumes cuits	10 sur 20

## Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

**Caractéristiques bactériologiques** Conforme au règlement CE 2073/2005

## Atouts

### Atouts

- Gain de temps et praticité de mise en œuvre : ne nécessite ni lavage ni rinçage
- Maîtrise du coût portion : Pas de perte à l'utilisation
- Sécurité alimentaire : déjà lavé, minimise les risques de contamination, respect des normes HACCP
- Sain et naturel : sans conservateur (conformément à la réglementation en vigueur)