



Composition : Morceaux de pleurotes, bolets jaunes, cèpes et lactaires.

Marque :



Cible clients : Restauration Commerciale, Boucherie/Charcuterie/Traiteur

Portion conseillée : 150 G

Conditionnement – calibre : CT 3 ST 1 KG

Type de poids : Fixe **Poids net de l'UMC (kg) :** 1,000

Unité Minimum de Commande (UMC) : ST **Unité de facturation :** KG

DLUO/DLC en jours : 900

Durée de vie après ouverture / décongélation : 24 h entre 0 et 4°C

Etat du produit : Cru



MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Faire tomber le mélange forestier dans son eau de cuisson et ajouter une noisette de beurre en fin de cuisson.

Assaisonner également en fin de cuisson. Accompagne les sautés de viande.

LES PLUS PRODUITS :

Qualité constante durant l'année.

Praticité (sachet 1 kg).

Rentabilité (pas de perte).

Stockage en froid négatif.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
2,2	0,8	<0,5	= 3,8	0,5	<0,1	= 0,03	= 12		22	92

Rapport P/L : 4,40

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 3 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : 10/20 **Classification :** Légumes cuits autre que secs, > 50% de légumes

INGREDIENTS :

Champignons forestiers 55% [bolets (*Boletus luteus*), cèpes (*Boletus edulis*, *aereus*, *pinicola*, *reticulatus*), lactaires (*Lactarius deliciosus*)], pleurotes (*Pleurotus ostreatus*) 45%.

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

GARANTIES :

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Produit sans porc

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Produit sans sel ajouté

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Mélange de champignons en morceaux, absence de souillures ou de corps étrangers

Goût : Caractéristique du mélange

Texture : Caractéristique du mélange

Odeur : Caractéristique du mélange

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Dimensions carton en cm : L 39 x l 25 x h 15

T° de conservation (°C) : Mini 18-

Code EAN de l'UMC : 3308650396229

Pays de transformation/élaboration/conditionnement : France

Origine : Chine / Pays de l'Est / Chili

Identification du fabricant : EMB 26 235