



Composition : Poireau (80% blanc, 20 % vert), cru. Origine : Bretagne.



Marque :

brake

Conditionnement – calibre : CT 2 ST 2.5 KG
Origine Pays de transformation/conditionnement : France
Type de poids : Fixe **Poids net de l'UMC (kg) :** 5.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT **Unité de facturation :** KG
DLUO/DLC en jours : 720
Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

- Cuisson à l'eau Bouillante durant 20 minutes
- Cuisson au four vapeur durant 20 à 25 minutes dans une plaque gastronomique perforée
- Cuisson directe à l'étuvée suivant recette

LES PLUS PRODUITS :

Un mélange généreux en blanc de poireaux (80%) et une origine Bretagne à valoriser.

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
1.2	3.6	2.1	= 2.7	0.2	0	= 0.05			26	111

Rapport P/L : 6.00

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 :

Poireaux avec 80% de blanc et 20% de vert

Mat. Première principale (origine): France

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

GARANTIES :

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

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

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
Dimensions carton en cm : L 38.500 x l 25 x h 16
Identification du fabricant : EMB 56140 E

T° de conservation (°C) : Mini 18-
Code EAN de l'UMC : 3308650749469