



Composition : Du céleri cuit à la vapeur et réduit en purée.



Marque : Bonduelle

Cible clients : Restauration Commerciale, Restauration Collective

Portion conseillée : 150 G

Conditionnement – calibre : CT 4 ST 2,5 KG

Type de poids : Fixe **Poids net de l'UMC (kg) :** 2,500

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

DLUO/DLC en jours : 720

Durée de vie après ouverture / décongélation : 72 heures entre 0 et 3°C

Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Faire fondre les galets en sauteuse à feu doux, avec un peu de matière grasse, porter à ébullition et assaisonner.

Au four en gastronorme plein, 15 min environ en fonction mixte.

LES PLUS PRODUITS :

Garantie sans colorant.

Idéal en restauration commerciale.

Facilité de mise en oeuvre.

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	3,4	2,1	= 3	0,2	0,1	= 0,1	= 40		25	106

Rapport P/L : 5,00

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 :

Céleri rave (d'Apium graveolens) réduit en purée. Surgélation en galet de 30 g

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

GARANTIES :

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Produit sans sel ajouté

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

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Blanc crème, ni brun, ni gris

Goût : Caractéristique du céleri

Texture : Satisfaisante à légèrement granuleuse

Odeur : Caractéristique du céleri

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Dimensions carton en cm : L 40 x l 30 x h 20

Pays de transformation/élaboration/conditionnement : France

T° de conservation (°C) : Mini 18-

Code EAN de l'UMC : 3083681001716

Origine : Europe

Nom du fournisseur : 103036 BONDUELLE EUROPE LONG LIFE