



**Composition :** Fleurette de chou-fleur cuit.



**Marque :** D'aucy

**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 :**

4 min à la vapeur dans un bac gastronome perforé à 100°C environ.

40 min au four à air pulsé dans un bac gastronome couvert à 160°C environ.

10 min environ en sauteuse à l'étuvée.

4 min à l'anglaise à 100°C.

**LES PLUS PRODUITS :**

Un gain temps et une économie d'énergie, grâce à un point de cuisson optimisé des légumes.

Un rendement optimal des légumes : 2,5 kg dans le sachet = 2,5 kg remis en température.

Cultivé 100% en France.

La solution praticité grâce à l'ouverture facile sur les sachets.

Une gamme tout à fait adaptée à l'assemblage à froid en direct pour la liaison différée.

**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
1,4	2,3	1,40	= 2,2	0,2	traces	= 0,02	= 8		21	87

**Divers :** Magnésium : 7,7 mg / 100 g

**Rapport P/L :** 7,00

**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 :**

100% Chou Fleur fleurette. Calibre : 25 à 45 mm.

**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

Produit sans porc

Produit sans sel ajouté

**CRITERES ORGANOLEPTIQUES :**

**Divers :** Tolérance de 20% de masse d'unités de plus de 45 mm.

**AUTRES CARACTERISTIQUES :**

**Méthode de conservation :** Surgelé

**Dimensions carton en cm :** L 39,100 x l 25,600 x h 29,500

**Pays de transformation/élaboration/conditionnement :** France

**Identification du fabricant :** 56140 E

**Type de surgélation :** IQF

**T° de conservation (°C) :** Mini 18-

**Code EAN de l'UMC :** 3248451010958

**Origine :** France

**Nom du fournisseur :** 100312 CGS D'AUCY