



Composition : Lavés, parés, blanchis, cuits et surgelés individuellement.

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 :

3 min à la vapeur dans un bac gastronorme perforé à 100°C environ.

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

8 min environ en sauteuse à l'étuvée.

3 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
2,3	2,4	1,1	= 2,7	0,4	traces	= 0,03	= 12		28	116

Divers : Magnésium : 11,4 mg / 100 g

Rapport P/L : 5,75

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 % brocolis fleurette. Calibre : 30 à 50 mm

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 : Fleurettes 30-60 mm. Fleurettes compactes. Exempt de corps étrangers. Nuances de vert, pas de jaune.

Goût : Caractéristique des brocolis, absence de goût étranger.

Texture : Exempt de parties ligneuses ou fibreuses.

Odeur : Caractéristique des brocolis, absence d'odeur étrangère.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Dimensions carton en cm : L 39,100 x l 25,300 x h 33,200

Pays de transformation/élaboration/conditionnement : France

T° de conservation (°C) : Mini 18-

Code EAN de l'UMC : 3248451039355

Origine : France

Nom du fournisseur : 100312 CGS D'AUCY