



**Composition :** Préparée à partir de potirons et potimarrons cuits, réduits en purée et moulés en galets



**Marque :** Bonduelle

**Cible clients :** 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 :**

Sans décongélation, en sauteuse avec de la crème.

Au four, sans décongélation en bac gastro avec couvercle à 180°C.

**LES PLUS PRODUITS :**

Riche en vitamine A.

Idéale pour les enfants et pour de nombreuses préparations culinaires : tarte et soufflés par exemple.

De par sa présentation en galets, la purée de potiron est idéalement dosable.

**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	4,7	2,3	= 1,9	0,5	0,1	= 0,03	= 12		33	137

Rapport P/L : 2,80

Sel (g) : 0

**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 :**

Potiron (50%) et potimarron. Susceptible de contenir : céleri

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

**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 :** orange, ni trop jaune, ni trop rouge.

**Goût :** caractéristique, légèrement sucrée

**Texture :** Satisfaisante à légèrement granuleuse

**Odeur :** caractéristique, légèrement sucrée

**AUTRES CARACTERISTIQUES :**

**Méthode de conservation :** Surgelé

**Type de surgélation :** IQF

**Dimensions carton en cm :** L 39,500 x l 28,500 x h 19,500

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

**Identification du fabricant :** EMB 59009

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

**Code EAN de l'UMC :** 3083681001631

**Origine :** /

**Nom du fournisseur :** 103036 BONDUELLE EUROPE LONG LIFE