



Composition : Des courgettes vertes en rondelles lisses, cuites à la vapeur.

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 gastronorme perforé à 100°C environ.

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

3 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 - Coupe lisse.

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
1,6	2,1	1,8	= 1,9	0,2	traces	= 0,01	= 4		20	86

Divers : Magnésium : 24,7 mg / 100 g

Rapport P/L : 8,00

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 % courgettes.

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 : Les rondelles sont planes et exemptes de matières minérales et de parties dures ou ligneuses

Goût : Caractéristique des courgettes. Absence de goût étranger.

Texture : Caractéristique des courgettes.

Odeur : Caractéristique des courgettes. Absence d'odeur étrangère.

Divers : Diamètre des rondelles entre 30 et 50 mm. Epaisseur des rondelles entre 6 et 9 mm.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Dimensions carton en cm : L 39,100 x l 25,600 x h 25,200

T° de conservation (°C) : Mini 18-

Code EAN de l'UMC : 3248451042652

Pays de transformation/élaboration/conditionnement : France

Origine : France

Nom du fournisseur : 100312 CGS D'AUCY