



Composition : Origine : Pays de Loire et Bretagne.

Marque :



Produit « Attitude Responsable » : Achats responsables

Cible clients : Restauration Collective

Portion conseillée : 150 G

Conditionnement – calibre : CT 2 ST 2.5 KG

Type de poids : Fixe **Poids net de l'UMC (kg) :** 5,000

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

DLUO/DLC en jours : 720

Etat du produit : Blanchi



MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

A la casserole : Verser dans une casserole d'eau bouillante salée les haricots verts encore surgelés. Porter de nouveau à ébullition puis laisser cuire 10 à 12 minutes. Egoutter et assaisonner selon votre goût. A l'autocuiseur : Verser l'équivalent d'un à deux verre d'eau dans l'autocuiseur. Mettre les haricots verts encore surgelés et fermer. Laisser cuire 3 à 4 minutes à partir de la rotation de la soupape. A la poêle : Faire chauffer un peu d'huile dans la poêle.

LES PLUS PRODUITS :

La garantie de légumes français, origine Pays de Loire et Bretagne.
 Des légumes issus de parcelles proches du lieu de transformation.
 Agriculture attentive à l'environnement, qui préserve les ressources en eau.
 Exploitation à moins de 150 km du lieu de transformation. En moyenne à 70 km.

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
1,7	4,4	1,1	= 3,3	0,1	0,03	= 0,02	= 8		32	134

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 :

Haricots verts (100%).

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

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : haricots verts entiers, lisses et homogènes

Goût : Caractéristique

Texture : Typique du légume : non filandreux, croquante

Divers : Calibre : < 6.5 mm (> ou = 80%)

DONNEES SPECIFIQUES DU PRODUIT :

Tâches majeurs : < ou = 4% masse

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Dimensions carton en cm : L 38,500 x l 25 x h 16,700

Pays de transformation/élaboration/conditionnement : France

Identification du fabricant : EMB 22136

T° de conservation (°C) : Mini 18-

Code EAN de l'UMC : 3308650715938

Origine : France