

**Marque :**

**Cible clients :** Restauration Commerciale, Restauration Collective, Adulte, Traiteur, Brasserie Café, Scolaire, Hôpitaux

**Portion conseillée :**

**Conditionnement – calibre :** CT 4 ST 2.5 KG

**Poids net de l'UMC (kg) :** 2,500

**Type de poids :** Fixe

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

**DLUO/DLC en jours :** 720

**Etat du produit :** Cru

**MISE EN ŒUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Préparer les légumes non dégelés comme des légumes frais, mais cuire moins longtemps, ajouter des épices selon propre goût.

**LES PLUS PRODUITS :**

- Facilité et rapidité d'utilisation car déjà coupés.

Valeurs nutritionnelles moyennes en g pour 100 g					Valeurs énergétiques moyennes pour 100 g		Rapport P/L
Protéines	Glucides	dont Sucres	Lipides	dont Acides Gras Saturés	Kcal	Kj	
1,35	5,70	5,68	0,21	0,04	31	130	6,43

  

Sel (NaCl) (g / 100 g)	Calcium (mg / 100 g P=Portion)	Fer (mg / 100 g)	Sodium (mg / 100 g)	Magnesium (mg / 100 g)	Fibres (g / 100 g)	Phosphore (mg / 100 g)
	= 32,8	= 0,41	= 2,25	= 9,05	= 1,8	= 35,8

**INGREDIENTS :**

Oignons coupés en dés.

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

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003



**CRITERES ORGANOLEPTIQUES :**

**Aspect/Couleur :** /

**Goût :** /

**Texture :** /

**Odeur :** /

**Divers :** /

**DONNEES SPECIFIQUES DU PRODUIT :**

**AUTRES CARACTERISTIQUES :**

**Méthode de conservation :** Surgelé

**Type de surgélation :** IQF

**Dimensions carton en cm :** L 0,000 x l 0,000 x h 0,000

**Lieu de Fabrication/Conditionnement :** Union Européenne

**T° de conservation (°C) :** Mini 18- Maxi 0

**Origine :** /

**Nom du fabricant :** 101696 GELPASS (AT)