

Choucroute Spéciale Brasserie en boîte 5/1 CHARLES CHRIST

Article : 43184



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Choucroute spéciale brasserie
- Descriptif produit :** Choucroute 82%, viande de porc fumée. +/- 27 portions de 150 g. Boîte 5/1 de 4,1 kg. Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambient
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.100 kg
- Liste des ingrédients :** Choucroute 82% (chou, sel), viande de porc français traitée en salaison (viande de porc, pièce de tête de porc, eau, gras de porc, sel, arôme naturel, arôme de fumée, acidifiant : acétate de sodium, acide lactique, conservateur : nitrite de sodium, stabilisant : triphosphates), sauce cuisinée (eau, sel, vin blanc, arôme, antioxydant : ascorbate de sodium), saindoux 3%, baies de genièvre et feuille de laurier.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Chou	France

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 72]
- N° d'agrément :** FR 72.090.011 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,440
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Gluten

Choucroute Spéciale Brasserie en boîte 5/1 CHARLES CHRIST

Article : 43184

Composants spécifiques : Sans huile de palme

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20059960 - Choucroute, non congelée

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Réchauffer la boîte au bain-marie, pour faire fondre la matière grasse et permettre un vidage optimal de l'ensemble de la préparation. Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène et de traçabilité. Egoutter un peu la choucroute et la verser dans une grande casserole avec un peu de bière ou de vin blanc et faire réchauffer à feu très doux au moins 20 minutes. Bien mélanger, vérifier et corriger l'assaisonnement. Ajouter vers la fin de la cuisson la garniture de la recette réalisée (saucisses et autres charcuterie, poisson, viande, pommes de terre cuites et/ou autres légumes). Finir le réchauffage et servir bien chaud. Rendement : Plus de 25 portions de 150 g

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
178	43	3	1.1	1.1	0.5	2.2	1.8	2.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.60

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Saindoux

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	135.3	0	33	Boite	11		
Palette	676.5	764	165	Boite	55	1200x800x1385	23022823510116
Boite	4.1	4.461	1	Boite			3022823510112
Colis	12.3	13.435	3	Boite		472x157x245	13022823510119
Pièce	4.1	0	1	Boite			