

Choucroute au naturel en boîte 5/1 CHARLES CHRIST

Article : 43186



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Choucroute au naturel

Descriptif produit : +/- 27 portions de 150 g. Boîte 5/1 de 4,1 kg. Colis de 3 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 4.100 kg

Liste des ingrédients : Choucroute 85% (chou, sel). Jus de couverture : eau, sel, antioxydant : ascorbate de sodium, arômes, épices.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Choucroute (chou, sel)	France

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 : Aucune signalée

Régimes particuliers : Sans porc

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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Stabilité à température	37 (0.3)		

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 : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. La choucroute ne nécessite ni égouttage ni rinçage. Cuisiner la choucroute avec du vin blanc ou de la bière et un peu de matière grasse (saindoux, graisse de canard ou d'oie). Le chou peut être parfumé avec du genièvre et du clou de girofle. Le chou s'accommode de charcuterie et salaisons pour réaliser la traditionnelle choucroute. Il se cuisine aussi avec du poisson (fumé ou frais, de mer ou de rivière) et des coquillages. Rendement : P.N.T : 4,100 Kg, soit environ 27 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							
70	17	0.3	0.2	1.5	0.8	2	1	1.12

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.33

Type de matières grasses : Aucune

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	770.055	165	Boite	55	1200x800x1375	
Boite	4.1	4.667	1	Boite			3022824510111
Colis	12.3	14.001	3	Boite		465x155x245	13022824510118
Pièce unitaire	4.1	0	1	Boite			
Pièce	4.1	0	1	Boite			