



Piperade basque

Ref. 000812 | EAN 3038353930702

Fournisseur SOULIE RESTAURATION

Marque PETIT JEAN



GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 5/1
Unité de vente	Boite 5/1
Durée de vie	1095 jours
DLUO garantie	760 jours

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Pour une meilleure tenue des légumes, les égoutter à l'aide d'une passoire. Les réchauffer au four à 220°C dans un plat adapté à cette température. Servir chaud en accompagnement de viandes, poulet, omelette, poissons.
Ingrédients	Ingrédients : Poivrons rouges et verts 33,5%, tomates 22%, oignons 20,5%, concentré de tomates 20%, sel, dextrose, huile d'olive 1%, amidon modifié de maïs, arôme naturel, acidifiant : acide citrique. Total légumes mis en oeuvre : 81,6%
Message marketing	Préparée à partir de poivrons rouges et verts, tomates et oignons, cette savoureuse piperade basque sera parfaite en accompagnement.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	3.75 Kilos	Volume	6 246 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	16.1 x 16.1 x 24.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	3	Contrôle colisage	Non
Poids Net	11.25 Kilos	Volume	18 663 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	48.1 x 16.1 x 24.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 PALETTE

PCB	165	Contrôle colisage	Non
Poids Net	618.75 Kilos	Volume	1 300 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 135.5	Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g ou 100 ml
Valeur énergétique	50 Kilocalories 209 Kilo Joules
Matières grasses	1 Gramme
dont acides gras saturés	-
Glucides	8 Grammes
dont sucres	5 Grammes
Fibres alimentaires	2 Grammes
Protéines	1 Gramme
Sel	1 Gramme

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN)	France
----------------------------	--------