



Flageolets verts extra fins ce2

Ref. 005048 | EAN 3083680645157



Fournisseur BONDUELLE EUROPE LONG LIFE

Marque BONDUELLE

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Sachet 4kg
Durée de vie	1095 jours
DLUO garantie	760 jours
Mode de conservation	A conserver selon la DLUO inscrite sur l'emballage à température ambiante
Conditions de conservation	A conserver selon la DLUO inscrite sur l'emballage à température ambiante

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Four combi mixte : Égoutter, ne pas rincer. 6 minutes à 180°C en gastronorme plein couvert + sauce au choix. Sauteuse : Égoutter, ne pas rincer. Faire sauter 3 minutes avec de la matière grasse. Four vapeur : Égoutter, ne pas rincer. En gastronorme perforé, 3 minutes.
Ingrédients	Ingrédients: Flageolets verts, eau, sel.
Message marketing	Des flageolets récoltés à maturité et conditionnés quelques heures après la récolte pour une qualité irréprochable ! Un produit prêt à l'emploi dans un format exclusif SACHET FRAICHEUR mais aussi et surtout, issu d'exploitations certifiées CE2 (par équivalence), ce qui vous permettra de répondre à la loi Egalim en Restauration Collective. Et tout cela Origine Hauts de France (France) bien sûr !

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Oui
Poids Net	4 Kilos	Volume	4 436 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	32.1 x 27.1 x 5.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	4	Contrôle colisage	Oui
Poids Net	16 Kilos	Volume	23 224 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	37.1 x 27.1 x 23.1	Dimensions (unité)	Centimètre



 PALETTE

PCB	192	Contrôle colisage	Oui
Poids Net	768 Kilos	Volume	1 397 760 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 145.6	Dimensions (unité)	Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN)	France
Type de régime (GDSN)	Vegan, Vegetarian