



Blancs de poireaux entiers

Ref. 007211 | EAN 3215351322122



Fournisseur CHARLES CHRIST SAS

Marque GILLET

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 3/1
Unité de vente	Boite 3/1
Durée de vie	1440 jours
DLUO garantie	1000 jours
Allergènes	Pork and its derivatives
Allergènes (Traces)	Anhydride sulfureux et sulfites
Labels	Point vert
Mode de conservation	Avant ouverture, à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur, dans un emballage hermétique et alimentaire et à consommer rapidement
Conditions de conservation	Avant ouverture, à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur, dans un emballage hermétique et alimentaire et à consommer rapidement

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Vous pouvez faire braiser vos poireaux avec un fond de beurre, c'est succulent ! Avec ses diverses façons de cuisson, vous pouvez introduire vos poireaux dans des soupes, des potages, en vinaigrette, en garnitures de vos plats, en gratin.
Ingrédients	Poireaux, eau, sel de mer, acidifiant : acide citrique.
Message marketing	poireaux français

LOGISTIQUE

UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	3.165 Kilos	Volume	4 691 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	16.1 x 16.1 x 18.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 **CARTON**

PCB	3	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	9.545 Kilos	Volume	14 016 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	48.1 x 16.1 x 18.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 **PALETTE**

PCB	231	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	760 Kilos	Volume	1 360 320 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 141.7	Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

<i>Valeurs nutritionnelles moyennes</i>	Pour préparation de 100 gr / ml
Valeur énergétique	25 Kilocalories 103 Kilojoules
Matières grasses	0.2 Gramme
dont acides gras saturés	< 0.1 Gramme
Glucides	3 Grammes
dont sucres	2.1 Grammes
Fibres alimentaires	3.2 Grammes
Protéines	1.1 Grammes
Sel	0.6 Gramme

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	France
Type de régime	Without Beef
Type d'emballage	Box