



Flageolets verts fins ce2

Ref. 007870 | EAN 3083680024747



Fournisseur BONDUELLE EUROPE LONG LIFE

Marque BONDUELLE

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 5/1
Unité de vente	Boite 5/1
Durée de vie	1460 jours
DLUO garantie	1030 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 fins, récoltés à maturité et conditionnés quelques heures après la récolte pour une qualité irréprochable ! Un produit prêt à l'emploi mais aussi et surtout, certifié 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	Non
Poids Net	4 Kilos	Volume	6 506 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	16.1 x 16.1 x 25.1	Dimensions (unité)	Centimètre



 **CARTON**

PCB	3	Contrôle colisage	Non
Poids Net	12 Kilos	Volume	19 437 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	48.1 x 16.1 x 25.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 **PALETTE**

PCB	165	Contrôle colisage	Non
Poids Net	660 Kilos	Volume	1 348 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 140.5	Dimensions (unité)	Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

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