

# FLAGEOLETS VERTS EXTRA-FINS CE2 ORIGINE FRANCE

CONSERVE - 5/1 - SACHET FRAÎCHEUR GTIN :03083680634649



FAMILLE :  
Accompagnements

DDM DATE DE DURABILITÉ MINIMALE :  
36 mois

DISPONIBILITÉ :  
Disponible toute l'année

POIDS NET EN GR :  
4000

NOMBRE DE PARTS :  
20

SOUS-FAMILLE :  
Mono-produits naturels

USAGE À CHAUD / FROID :  
A chaud

CONDITIONNEMENT :  
CARTON DE 4

POIDS NET ÉGOUTTÉ :  
2655

TYPE DE RÉGIME ALIMENTAIRE :  
Ovo-lacto-Végétarien-  
Végétalien-Végétarien

Pack 3D: [https://media.bonduelle.com/pp\\_113985/03083680634649-80239\\_5s\\_hd\\_2451.webp](https://media.bonduelle.com/pp_113985/03083680634649-80239_5s_hd_2451.webp)

Maxi Zone: [https://media.bonduelle.com/mzp\\_112136/03083680634649-hd-bonduelle\\_food\\_service\\_produit\\_flageolets\\_verts\\_extra\\_fins\\_appertis\\_2543.webp](https://media.bonduelle.com/mzp_112136/03083680634649-hd-bonduelle_food_service_produit_flageolets_verts_extra_fins_appertis_2543.webp)

## LE PLUS PRODUIT

Des légumes récoltés à maturité et conditionnés quelques heures après la récolte pour une qualité irréprochable ! Un produit prêt à l'emploi à froid ou à chaud dans un format exclusif sachet fraîcheur pour plus de sécurité et de facilité de stockage et surtout issu d'exploitations certifiées CE2 (par équivalence), ce qui vous permettra de répondre à la loi Egalim en Restauration Collective.

## INGRÉDIENTS

Flageolets verts, eau, sel

## DÉNOMINATION LÉGALE

Flageolets verts extra-fins appertisés

## MODE DE CONSERVATION

Avant ouverture : à conserver selon la DLUO inscrite sur l'emballage à température ambiante. Après ouverture : nos produits sont à consommer dans un délai maximum de 3 jours après ouverture, à une température comprise entre 0 et +3°C à condition que le produit soit stocké dans un récipient propre et fermé et qu'il ait été manipulé dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.

## MODE D'EMPLOI

### FOUR COMBI MIXTE

Égoutter, ne pas rincer. 6 minutes à 180°C en gastronorme plein couvert + sauce au choix.



### FOUR VAPEUR

Égoutter, ne pas rincer. En gastronorme perforé, 3 minutes.



### SAUTEUSE

Égoutter, ne pas rincer. Faire sauter 3 minutes avec de la matière grasse.



# FLAGEOLETS VERTS EXTRA-FINS CE2 ORIGINE FRANCE

CONSERVE - 5/1 - SACHET FRAÎCHEUR GTIN :03083680634649

## NUTRITION

Riche en Fibres (1)

2 / (2) AQR

ÉNERGIE	95kcal
ÉNERGIE KJ	402kj
MATIÈRES GRASSES	0,8g
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	0,1g
GLUCIDES	14g
DONT SUCRES	0,6g
FIBRES ALIMENTAIRES	5,1g
PROTÉINES	5,5g
SEL	0,60g



(1) Selon le Règlement européen 1924/2006/CE.

(2) Apports Quotidiens de Référence

## GRAMMAGES RECOMMANDÉS SELON LE GEMRCN

	ACCOMPAGNEMENT CONTENANT PLUS DE 50% DE FÉCULENTS CUITS	ENTRÉE DE FÉCULENTS CUITS CONTENANT MOINS DE 15% DE MATIÈRES GRASSES
ENFANTS DE MOINS DE 18 MOIS	0 g	0 g
ENFANTS DE PLUS DE 18 MOIS	120 g	30 g
ENFANTS EN MATERNELLE	120 g	60 g
ENFANTS EN CLASSE ÉLÉMENTAIRE	170 g	80 g
ADOLESCENTS ET ADULTES	200 g	100 g
PERSONNES ÂGÉES EN INSTITUTION OU STRUCTURE DE SOINS ET EN CAS DE PORTAGE À DOMICILE	150 g	100 g

[Télécharger la fiche GEMRCN\\*](#)

Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition

## DONNÉES LOGISTIQUES

	PRODUIT	COLIS	PALETTE
GTIN	03083680634649	03083680645157	03083680229470
JDE	8514	8514	8514
CONDITIONNEMENT	CARTON DE 4	COLIS	-
POIDS BRUT EN GR	4039	16792	831176
POIDS NET EN GR	4000	16000	768000
DIMENSIONS EN MM	53x300x390 LxIxh	360x265x235 LxIxh	1200x800x1560 LxIxh

COLIS/COUCHE	COUCHES/PALETTE	COLIS/PALETTE	PRODUITS/PALETTE	PRODUITS/COLIS
8	6	48	192	4

CODE DE NOMENCLATURE DOUANIÈRE

20055100