



Composition : Blanchies.

Marque :

brake

Portion conseillée : 150 G

Conditionnement – calibre : CT 5 ST 1 KG

Origine Pays de transformation/conditionnement : UE/non UE

Type de poids : Fixe **Poids net de l'UMC (kg) :** 1.000

Unité Minimum de Commande (UMC) : ST **Unité de facturation :** KG

DLUO/DLC en jours : 900

Etat du produit : Blanchi



MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Cuisson à la vapeur comme un légume traditionnel.

A la casserole : Plonger les fèves pelées dans une casserole d'eau bouillante. Laisser cuire environ 6 minutes dans l'eau frémissante. Egoutter.

Au four à micro-ondes : Mettre les fèves pelées dans un plat adapté. Verser ½ verre d'eau. Couvrir et laisser cuire 5

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
14.9	14.9	2	= 6.5	0.3	0	= 0.04			115	483

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 3 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : 10/20 **Classification :** Légumes cuits autre que secs, > 50% de légumes

INGREDIENTS :

100% Fèves pelées

Mat. Première principale (origine) : UE/non UE

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

GARANTIES :

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Dimensions carton en cm : L 38 x l 26 x h 13

T° de conservation (°C) : Mini 0

Code EAN de l'UMC : 3308650390289