

Olives noires entières 34/40 en boîte 5/1 VALTONIA

Article : 6869



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Olive de table noire confite entière
- Descriptif produit :** Boîte 5/1 de 2,75 kg (PNE). Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.200 kg
- Liste des ingrédients :** Olives noires, sel, stabilisateur de couleur : gluconate de fer.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Olives	Espagne

- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,080
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	37 (+/- 3)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 7 jours après ouverture

Mise en œuvre : Les olives noires entières présentent l'avantage d'être prêtes à l'emploi pour un grand nombre de préparations et suites culinaires où l'olive est utilisée comme marquant identifiable. Idéalement, pour éliminer une partie de la saumure, il peut être intéressant de les blanchir (départ eau froide et une courte ébullition). Faire refroidir et accommoder. Autre alternative : les rincer à grande eau. Elles se proposent plus particulièrement sur les tables d'assaisonnement. Elles peuvent être assaisonnées ou marinées dans de l'huile d'olive, avec des herbes et des épices, et présentées en amuse bouche, à l'apéritif, sur des pizzas et des préparations thématiques à connotation méditerranéenne. Rendement : Plus de 1000 olives entières.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
KJ	kcal							
646	157	17	2.6	0.1	0.1		0.9	2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.05

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	138.6	0	33	Boîte	11		
Palette	831.6	0	198	Boîte	66		
Boîte	4.2	4.65	1	Boîte			3061435001106
Colis	12.6	13.95	3	Boîte			3061435101103
Pièce	4.2	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 2.75