

**Description :**

Poêlée ratatouille aux légumes du soleil (tomate, courgette blanchie et grillée, aubergine pré-frite, poivron rouge pelé, oignon pré-frit) au visuel artisanal et lumineux.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Espagne

Marque :



Conditionnement - calibre : CT 4 ST X 2.5 KG

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 2.500

Unité Minimum de Commande (UMC) : ST

Unité de facturation : KG

DLUO/DLC en jours : 720

**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Four air pulsé, chaleur sèche : rôtir sans décongélation préalable à 180°C pendant 25 à 30 min. Pour une ratatouille lumineuse, 20 min vous suffiront à atteindre 72°C. Attention, les temps de chauffe peuvent varier selon le chargement de l'enceinte de cuisson. Poêle : sans décongélation préalable sur feu vif durant 6 à 8 min environ pour une portion. Liaison froide : Départ décongelé 30 min. à 120°C (45 min pour une ratatouille plus compotée).

LES PLUS PRODUITS :

Une recette simple, naturelle et lumineuse, cuisinée à l'huile d'olive

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
Energie	302 Kj / 72 Kcal	Kj / Kcal
Protéines (g)	1.7	
Glucides (g)	5.9	
dont Sucres (g)	2.5	
Matières grasses (g)	4.3	
dont Acides Gras Saturés (g)	0.6	
Fibres alimentaires (g)	1.9	
Sel (g)	0.60	
Sodium (mg)	236.22	
Calcium (mg)	0	

Rapport P/L : 0.40

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : 10/20

Classification : Légumes cuits autre que secs, > 50% de légumes

Dénomination légale de vente Mélange de légumes ratatouille enrobés d'une sauce tomate, surgelé

INGREDIENTS :

Tomate 19%, courgette 19%, sauce tomate 18% (sauce tomate, eau, sel, huile d'olive, ail, thym, romarin et poivre noir), aubergine pré-frite 14% (aubergine, huile de tournesol), courgette grillée 12 %, poivron rouge grillé pelé 9%, oignon pré-frit 9% (oignon, huile de tournesol).

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Pas d'ingrédient majoritaire (sup. 50%)

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité / Norme	
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence / FCD Version du 17/12/2021 applicable à partir de Janvier 2022	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Levures Moisissures		
Entérobactéries		
Coliformes 30°C		
Escherichia coli		
ASR 46°C		
Staphylocoques coag +		
Clostridium perfringens		
Listeria monocytogenes		
Bacillus cereus		
Salmonella		
Pseudomonas		

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Code EAN de l'UMC : 3220440159978

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39 x l 25.400 x h 23

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 176

Estampille sanitaire / Code emballer : ES 21.23399/NA

Code douanier : 07109000

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.