

# Brand Eye purée mangue 5g x 400 surgelé

ref. **1214**

## Déscription produit

Purée de mangue filtrée en petits blocs de base

### Caractéristiques

Textures modifiées

## Ingrédients

Purée de mangue 100%.

Pays de fabrication: Belgique

## Conservation

Durée minimale de conservation: 30 jours

Durée maximale de conservation: 540 jours

## Condition de stockage

Température de stockage: -18°C, max -15°C

Une fois dégivré, préparer et servir.

Ne pas recongeler.

## Préparation

Peut être traité à froid ou voir ci-dessous.

Micro-ondes/micro-ondes : 650W, 2 min max, au bain-marie (ou tasse avec de l'eau). Nécessaire pour maintenir une structure souple.

Four mixte : 175°, 100% d'humidité, 10 à 15 minutes. Dépend de la quantité à chauffer.

Four : 35 à 40 min dans un lit d'eau (mettre de l'eau ou un bocal avec de l'eau sur la plaque du four)

**Date de dernière mise à jour** 24/04/2023

*Cette information est saisie à partir des informations fournies par notre fournisseur, sans aucun engagement et sous toutes réserves.*

# BRANDEYE

SALES & PARTNER



|                   |     |
|-------------------|-----|
| Brut kg/pc        | 2,1 |
| Net kg/pc         | 2.0 |
| L pc (mm)         | 294 |
| L pc (mm)         | 199 |
| H pc (mm)         | 127 |
| # emb.sec./couche | 16  |
| # emb.sec./pallet | 128 |
| couches/pallet    | 8   |

EAN unité de vente



5 407006 130093

## Analyse nutritionnelle

|                         | /100 g | /O | %RI |
|-------------------------|--------|----|-----|
| Energie kJ              | 239    |    |     |
| Energie kcal            | 57     |    |     |
| Matières grasses (g)    | 0,4    |    |     |
| Acides gras saturés (g) | 0,1    |    |     |
| Glucides (g)            | 11,9   |    |     |
| Sucres (g)              | 11,5   |    |     |
| Fibres alimentaires (g) | 1,6    |    |     |
| Protéines (g)           | 0,6    |    |     |
| Sel (g)                 | 0,0    |    |     |

## Brand Eye purée mangue 5g x 400 surgelé

### Allergènes

|   | Présent | Absent | Traces | Inconnu |
|---|---------|--------|--------|---------|
| Céréales contenant du gluten et produits dérivés                    |         | x      |        |         |
| Blé   |         | x      |        |         |
| Seigle  |         | x      |        |         |
| Orge  |         | x      |        |         |
| Avoine  |         | x      |        |         |
| Épautre   |         | x      |        |         |
| Crustacés et produits dérivés                                       |         | x      |        |         |
| Oeufs et produits dérivés   |         | x      |        |         |
| Poisson et produits dérivés   |         | x      |        |         |
| Arachides et produits dérivés                                       |         | x      |        |         |
| Soja et produits dérivés  |         | x      |        |         |
| Lait et produits dérivés (y compris le lactose)                     |         | x      |        |         |
| Fruits à coque  |         | x      |        |         |
| Amandes   |         | x      |        |         |
| Noisettes   |         | x      |        |         |
| Noix  |         | x      |        |         |
| Noix de cajou   |         | x      |        |         |
| Noix de pécan   |         | x      |        |         |
| Noix du Brésil  |         | x      |        |         |
| Pistaches   |         | x      |        |         |
| Noix de macadamia   |         | x      |        |         |
| Céleri et produits dérivés  |         | x      |        |         |
| Moutarde et produits dérivés  |         | x      |        |         |
| Graines de sésame et produits dérivés                               |         | x      |        |         |
| Le dioxyde de soufre et les sulfites (> 10mg SO <sub>2</sub> /kg ou |         | x      |        |         |
| Lupin et produits dérivés   |         | x      |        |         |
| Mollusques et produits dérivés                                      |         | x      |        |         |