

E 67556

Bolet et Cèpe Séché

MAJ 13/10/2023

Lamelles de bolets jaunes et de cèpes.

Bolet jaune : Suillus granulatus/luteus - Cèpe : boletus edulis.

Boite : 0.5 kg



PLUS PRODUIT

MISE EN OEUVRE

Réhydratez 45 minutes dans de l'eau tiède puis rincez abondamment avant de cuire complètement les champignons réhydratés.

SUGGESTION DU CHEF

INGREDIENTS

Bolet jaune, cèpe.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (100 g)

Energie	909 kJ / 215 kcal
Matières grasses	3,9 g
dont acides gras saturés	0,5 g
Glucides	25 g
dont sucres	4,2 g
Protéines	20 g
Sel	0,05 g

DONNEES LOGISTIQUES

	Nb	Pièce	Colis	Palette	Nomenclature	
Pièces / colis	8	0,5	4	96	Douanière	07123100
Colis / couche	6	/	7,528	181	Code barre UVC	3293023102180
Colis / palette	24	/	394	/	Code barre carton	13293023102187
Poids net (kg)		/	408	/	Colisage	8
Poids brut (kg)						
Largeur (mm)						
Longueur (mm)						
Hauteur (mm)						

Conserver à une température entre 0 et +4°C.

Ces informations vous sont communiquées à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.