

**FICHE TECHNIQUE****TOMATES CERISES JAUNES SEMI-CONFITES
EN HUILE**

Réf info : T2311598

Créée le : 02.10.15 (DD)

Révisée le : 31.03.21 (2) (KW)

Page 1 / 1

Edité le 31/03/21

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011**DESCRIPTION**

Tomate jaune ronde avec une couleur vive coupée en deux et séchée au four ventilé à température contrôlée. Le produit est confit dans l'huile.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES

Tomates cerises (60%), huile de tournesol, sel, basilic, ail en poudre, régulateur d'acidité : acide citrique E330.

SUGGESTIONS D'UTILISATION

Mettez du soleil dans vos plats avec ces délicieuses tomates cerise jaunes semi-confites.

Légèrement parfumées au basilic et à l'ail, elles sont idéales pour apporter saveur et visuel à vos salades mais également à vos plats chauds (pâtes, clafoutis, tartes salées, pizzas...).

Les avantages :

- Saveur douce et peu acide
- Peau fine pour des bouchées fondantes

Le conseil du chef : Idéale pour réveiller vos apéritifs et tapas, la tomate cerise jaune se marie à merveille avec un fromage italien, du jambon ou des olives....comme sa cousine rouge !

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	valeurs théoriques pour 100g de produit	valeurs théoriques pour 100g de produit égoutté
Energie : (kJ):	1568	431
Energie : (kcal):	375	103
Matières grasses en g	39.1	9.2
Dont acides gras saturés en g	4.24	0.99
Glucides en g	7.7	4.2
Dont sucres en g	7.7	4.2
Fibres en g	2.7	2.4
Protéines en g	1.3	1.2
Sel (Nax2.5) en g	1.25	1.25

Source : données fournisseur

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 36 mois en emballage fermé d'origine. Après ouverture du contenant d'origine, transvaser dans un contenant hermétique, conserver au réfrigérateur et utiliser dans les 3 jours.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 750 g ; poids net égoutté 450 g.

Carton de 4 boîtes.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.