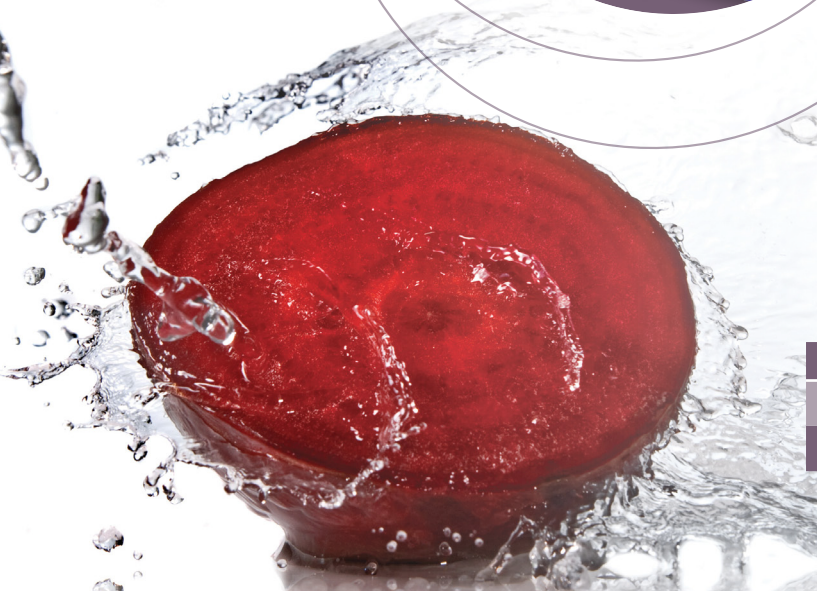


DÉNOMINATION DE VENTE RÉGLEMENTAIRE	Betterave rouge potagère ronde cuite vinaigrée en plateau	Betterave rouge potagère ronde cuite vinaigrée en barquette traiteur	Betterave rouge potagère ronde cuite vinaigrée en barquette operculée
ORIGINE	80 % France, 20 % autres pays de l'UE Crapaudines : 100 % France		
FABRICATION	La température de cuisson ne dépasse pas 100 °C préservant ainsi les qualités organoleptiques du produit Puis, ce dernier est plongé dans un bain de vinaigre maintenu entre 5° et 10° acétique		
INGRÉDIENTS	Betterave rouge Vinaigre Sans adjonction de sel, ni de sucre Sans additif Sans OGM (<i>aucune betterave rouge OGM n'est autorisée en Europe</i>)		
PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES	Couleur : caractéristique de la betterave (<i>rouge carmin foncé</i>) Texture : ferme pas trop dure – suffisamment cuite Saveur : sucrée, agréable en bouche, acidité correcte		
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Critères à la DLUO conformes à la réglementation en vigueur et aux exigences internes		
CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Poids net : 10 kg	Poids net : 4 kg	Poids net : 4,5 kg
VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g <i>(Source : Table de composition nutritionnelle Ciqual 2012)</i>	Valeur énergétique : 183 kJ ou 43,4 kcal Protéines : 2,3 g Glucides : 7,17 g dont sucres : 6,68 g Lipides : 0,1 g		
CONSERVATION	13 jours à température ambiante <i>NB : une conservation à une température maximale de +8° C est recommandée afin de préserver au mieux les caractéristiques organoleptiques et microbiologiques du produit</i>		
PARTICULARITÉS	-	Barquette traiteur (= barquette operculée + carton de suremballage) : - Conditionnement sous-vide partiel pour éliminer l'air avant réinjection d'un gaz neutre, améliorant la durée de conservation et les qualités bactériologiques du produit (<i>les betteraves ne sont pas en contact avec l'air ambiant chargé de poussières, de microbes, etc.</i>) - Conservation optimale entre 4° et 8° C	



PRODUIT	POIDS	CONDITIONNEMENT
Barquette	4,5 kg ou 4 kg	Palette de 96 colis
Plateau bois	10 kg	Palette de 60 plateaux

NB : Ou tout autre conditionnement à la convenance du client.



49, rue de la Saugé
45430 Checy
+ 33 (0)2 38 46 62 70



6 - 12 route de Lazy
45730 St. Benoît sur Loire
+ 33 (0)2 38 35 74 40
www.rocal.fr

GAMME FRAICHEUR