

Olives noires dénoyautées 34/40 en boîte 5/1 VALTONIA

Article : 6868



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Argumentaire de vente

Descriptif produit : Boîte 5/1 de 2 kg (PNE). Colis de 3 boîtes

Caractéristique(s)	Avantage(s)	Bénéfice(s) client
Boîte 5/1 en fer blanc de 2 kg net égoutté d'olives	Emballage recyclable, stockage facile	Stockage dans un endroit sec sans contrainte de température Proportion adaptée aux utilisations courantes
Olives noires dénoyautées en saumure	Prêtes à l'emploi Longue conservation dans leur jutage, au frais après ouverture	Ingrédient traditionnel de la cuisine méditerranéenne, facile à travailler et à conserver
Marque Valtonia	Sélection rigoureuse de produits par le distributeur	Un rapport qualité/prix équilibré pour un produit de base

Produit(s) complémentaire(s) : Les autres olives dénoyautées ou entières, les cornichons et autres condiments, les sauces, vinaigres et huiles pour table d'assaisonnement, l'ail dans tous ses états et les herbes de Provence, les épices et l'huile d'olive.

Produits de substitution : Les olives noires dénoyautées dans un autre conditionnement ou d'une autre marque, ou vertes ou entières. Tapenade noire si les olives sont commandées pour transformation.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 7 jours après ouverture

Mise en œuvre : Les olives noires dénoyautées présentent l'avantage d'être prêtes à l'emploi pour tous les types de préparations et suites culinaires. Idéalement, pour éliminer une partie de la saumure, il peut être intéressant de les blanchir (départ eau froide et une courte ébullition). Faire refroidir et accommoder. Autre alternative : les rincer à grande eau. Elles se proposent sur les tables d'assaisonnement. Elles peuvent être assaisonnées ou marinées dans de l'huile d'olive, des herbes et des épices, et présentées en amuse bouche, à l'apéritif, sur des pizzas et des préparations thématiques à connotation méditerranéenne. Rendement : Plus de 920 olives dénoyautées.

Olives noires dénoyautées 34/40 en boîte 5/1 VALTONIA

Article : 6868

Caractéristiques générales

Liste des ingrédients : Olives noires, sel, stabilisateur de couleur : gluconate de fer

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Olives	Espagne

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	37 (+/- 3)		

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
551	134	14	2.2	0.01	0.01	3	0.5	2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.04

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxLxH)	EAN/GTIN
Couche	138.6	0	33	Boîte	11		
Palette	693	0	165	Boîte	55		
Boîte	4.2	4.65	1	Boîte			3061435001120
Colis	12.6	13.95	3	Boîte			3061435101127

Poids net égoutté : 2