



www.fermeduacolombier28.fr

## Notre gamme de pommes de terre

Lavées et conditionnée

Désignation : amandine <55 ; cat. 1 ; france

Caractéristiques :

Annabelle **ensachage** Type chair ferme  
**2,5Kg**



Destination Cuisine !

Forme allongé, à la peau jaune «et à la chair jaune pâle, présente des yeux peu profonds.

Conseil d'utilisation :

Produit destiné pour les pommes de terre en salade, vapeur, mijotées, rissolées, poêlées, gratin..

Composition :

100% Pommes de terre origine France (Eure et Loir)



### Fiche nutritionnelle de la pomme de terre

(pour 100 g avec peau, cuite à la vapeur)

Eau :	77 g
Protéines :	1,87 g
Lipides :	0,22 g
Glucides :	19,1 g
Dont Sucres :	0,7 g
Fibres alimentaires :	1,8 g
Vitamine E	0,04 mg

Source : table de composition nutritionnelle Ciquial 2012



Conservation :

Dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière.

Conditionnement :

En filet de 2,5Kg par box de 100 filets

Étiquetage :

Filet : Dénomination produit, poids net, N° lot, calibre, date ensachage, N° CNIPT

**Notre Production respecte la norme CNIPT concernant la production et la transformation de la pomme de terre de conservation. Nos produits sont conditionnés sous vide et sont donc très fragile, à manipuler avec beaucoup de précaution.**

Code Barres :

ANNABELLE 2,5kg



Produit origine France – Fabriqué et conditionné par :  
SARL Ferme du Colombier  
Lieu dit Groasleux - 28250 DIGNY  
TVA : FR 75 402 409 759  
tel : 02 37 51 06 03 – fax : 02 37 51 05 37



La Pomme de Terre des Chefs

