



Notre gamme de pommes de terre

Lavées et conditionnée

Variété : celtiane ou délicatesse ou annabelle <55 ; cat. 1 ; France ; CE2

Caractéristiques :

Ensachage Type chair ferme  
2,5Kg



Forme oblong 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, mijotées, rissolées, poêlées, gratins.

Composition :

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



(pour 100 g avec peau, cuite à la vapeur)  
Table nutritionnelle de la pomme de terre

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| 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

## CHAIRE FERME

Conservation :

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

Conditionnement :

En filet de 2,5Kg par box de 100 filets  
En filet de 10kg par box de 25 filets  
En carton de 12,5kg par palette de 20 cartons

Étiquetage :

Filet : Dénomination produit, poids net, N° lot, calibre, 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.

Certification Environnemental niveau 2+

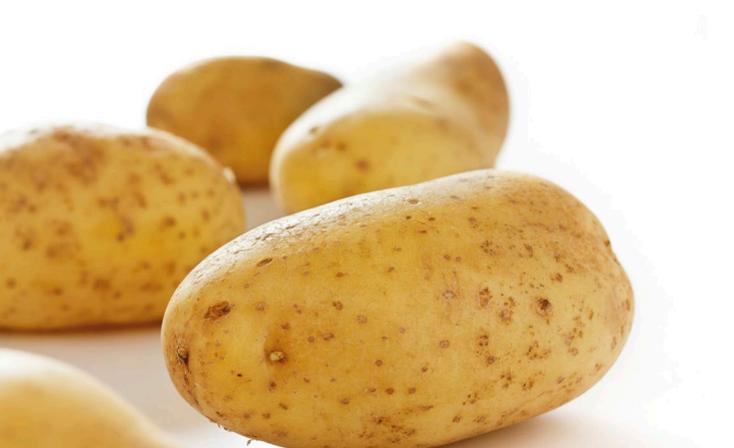


Code Barres :

2,5kg



10kg



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