



www.fermeduocolombier28.fr

Notre gamme de pommes de terre

Lavées et conditionnée

Désignation : chérie <55 ; cat. 1 ; france

Caractéristiques :

chérie **ensachage 2,5Kg** Type chair ferme rouge



Forme allongé, à la peau rouge «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)



CHERIE

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 :

CHERIE 2,5kg



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



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

