Fiche produit

Date: 06/10/2026



BONDUELLE FOOD SERVICE MONOGROENTEN

Bonduelle Mini champignons de Paris 1000g

EAN:
03083681012064

Numéro d'article:
86087

Marché cible
NL

Mini-champignons de Paris Bonduelle, choix parfait pour un goût doux de champignon en petite taille. Préparation rapide à la poêle ou au four mixte, idéal pour soupes, salades, ragoûts et omelettes. Conditionnement : 10 x 1000 g.

Description

Les Mini-Champignons de Paris Bonduelle sont le choix parfait pour ceux qui aiment une saveur douce de champignon sous une forme plus petite. Ces mini-champignons surgelés conservent leur texture et leur saveur, ce qui les rend idéaux pour la préparation de plats rapides, des soupes et salades aux ragoûts et omelettes. Ils peuvent être rapidement préparés à la poêle ou au four mixte et conviennent à un régime sans gluten, sans lactose, végétarien ou végan. Ce produit est conditionné en 10 sachets de 1000 grammes. Découvrez également d'autres légumes surgelés Bonduelle pour plus de variété dans vos repas.

Origine

Pays d'origine: EU-27

Dénomination légale: Parijse champignons mini 1e keus diepvries

Ingrédients

Parijse champignons, antioxidant: NATRIUMZUURSULFIET.

Allergènes

Présent	Peut contenir	Sans	Non renseigné
+	±	–	O

céréales contenant du gluten	–	arachides	–	pistache	–
blé	–	soja	–	noix de macadamia	–
seigle	–	lait	–	céleri	–
orge	–	fruits à coque	–	moutarde	–
avoine	–	amande	–	sésame	–
épeautre	–	noisette	–	sulfites	+
kamut	–	noix	–	lupin	–
crustacés	–	noix de cajou	–	mollusques	–
œufs	–	noix de pécan	–		
poisson	–	noix du Brésil	–		

Valeur nutritionnelle

	Produit
	Pour 100 g
Énergie (kJ/kcal)	68 kJ / 16 kcal
Matières grasses	0.4 g
dont acides gras saturés	0.1 g
Glucides	0.5 g
dont sucres	0.4 g
fibres	1.7 g
Protéines	1.8 g
Sel	0.05 g

**Apports de référence pour un adulte moyen (8400 kJ/2000 kcal).*

Labels de certification



Caractéristique	Applicable	Allégation sur l'étiquette
Recyclable	Oui	Recyclable

Méthode de préparation

inconnu

PAN: 10 min. op hoog vuur met vetstof. COMBISTEAMER: 20 min. op 160°C in een volle gastronorm met saus naar keuze.

Conditions de conservation

Étape de conservation	Condition de conservation	Température (°C)	Période
réception grossiste	inconnu		180 jour(s)
après production	congélé	-35 / -18°C	540 jour(s)

Eigenschap	Waarde
Instructions d'utilisation sur l'étiquette	Diepvriesgroenten dienen bewaard te blijven bij minimaal -18°C. EEN ONTDOOIT PRODUCT NIET OPNIEUW INVRIEZEN.
Instructions de conservation sur l'étiquette	* 0-3°C: 24 uur ** -6°C: 2- 3 dagen *** -18°C: meerdere maanden.

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de consommation – 03083681012064 – Bonduelle Mini champignons de Paris 1000g
unité de vente – 03083681033724 – Bonduelle diepvriesgroenten Parijse champignons mini 1e keus 10x1000g doos

Détails logistiques

unité de consommation	
Nom de l'article	Bonduelle Mini champignons de Paris 1000g
Description courte	DPV FS Parijse mini champignons
GTIN/EAN	03083681012064
Numéro d'article	86087
Code Intrastat	07108061
Emballage (L x l x H)	sac (53mm x 217mm x 300mm)
Contenu net	1000 g
Poids net	1000 g
Poids brut	1012 g
Poids égoutté	
Portions minimales par emballage	
Portions maximales par emballage	

unité de vente	
GTIN/EAN	03083681033724
Numéro d'article	86087
Emballage	box (403mm x 306mm x 224mm)
Poids net	10000 g
Poids brut	10442 g
Nombre d'UC dans UT	10

palette	
Palette (palette + chargement)	euro pallette (1200mm x 800mm x 1886mm)
Poids brut	693224 g
Nombre de cartons sur cette palette	64
Cartons par couche	8
Nombre de couches sur palette	8

Matériau d'emballage

sac (53mm x 217mm x 300mm)

Matériau d'emballage	Valeur	% matériau recyclé	Est recyclable	Remarque
polyéthylène	9.1 g		Non recyclable	

box (403mm x 306mm x 224mm)

Matériau d'emballage	Valeur	% matériau recyclé	Est recyclable	Remarque
papier carton	365 g		Non recyclable	

Coordonnées

Bonduelle Nederland BV/ Bonduelle Northern Europe NV

Postbus 28058, 5602 JB Eindhoven (NL)

Service à la clientèle:

Téléphone: 00800 - 266 383 55

Dernière mise à jour le 11 août 2026

Cette spécification provient de la base de données PS in foodservice.

Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données.

© 2026 PS in foodservice. Tous droits réservés.