

ARDO

ARDO LES FRUITS Groseilles rouges 2,5kg



EAN:	Numéro d'article:	TM:
05411361860700 CE	10001440	BE
05411361001912 HE		

Ardo fruits surgelés: Groseilles rouges



Description

Ardo fruits surgelés: Groseilles rouges

Origine

Pays d'origine: Belgique

Nom légal: Groseilles rouges - Surgelé

Ingrédients

Groseilles rouges

Allergènes

Avec	Peut contenir	Sans	Non fourni		
+	±	-	○		
les céréales contenant du gluten	<input type="radio"/>	arachides	<input type="radio"/>	pistache	<input type="radio"/>
blé	<input type="radio"/>	soja	<input type="radio"/>	noix de macadamia	<input type="radio"/>
seigle	<input type="radio"/>	lait	<input type="radio"/>	céleri	<input type="radio"/>
orge	<input type="radio"/>	fruits à coque	<input type="radio"/>	moutarde	<input type="radio"/>
avoine	<input type="radio"/>	amande	<input type="radio"/>	sésame	<input type="radio"/>
épautre	<input type="radio"/>	noisette	<input type="radio"/>	sulfites	<input type="radio"/>
kamut	<input type="radio"/>	noix	<input type="radio"/>	lupin	<input type="radio"/>
crustacés	<input type="radio"/>	noix de cajou	<input type="radio"/>	mollusques	<input type="radio"/>
oeufs	<input type="radio"/>	noix de pécan	<input type="radio"/>		
poisson	<input type="radio"/>	noix du brésil	<input type="radio"/>		

Valeurs nutritionnelles

	Produit
	Par 100 (g)
Énergie (kJ/kcal)	117 / 28
Matières grasses	0 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	4.2 g
dont sucres	4.2 g
fibres	3.4 g
Protéines	1.1 g
Sel	0.01 g

Marques de qualité et caractéristiques



Préparation

Dégeler

Die frisch und tiefgefrorenen Früchte auf einem Teller bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Schnelles Auftauen ist in der Mikrowelle möglich. Wie frisches Obst verwenden.

Conditions de stockage

Procédure	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
réception grossiste	inconnu	-30°C - -18°C	274 jour(s)
après production	congelé	-30°C - -18°C	730 jour(s)

Remarque générale pour toutes les conditions de stockage

Méthode de conservation

Mode d'emploi sur l'étiquette

Instructions de stockage sur l'étiquette

Conservation: au réfrigérateur: 24 h; *-6°C: 2 jours; **-12°C: 2 semaines; ***-18°C: voir la date limite d'utilisation optimale. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

Type de date d'expiration

Emplacement de la date de péremption sur l'emballage

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de consommation - 05411361860700 - ARDO LES FRUITS Groseilles rouges 2,5kg

unité de vente - 05411361001912 - ARDO LES FRUITS Groseilles rouges 4×2,5kg

Détails logistiques

unité de consommation

Nom d'article	ARDO LES FRUITS Groseilles rouges 2,5kg
Appellation courte	Groseilles rouges
EAN	05411361860700
Numéro d'article producteur	10001440
Code Intrastat	08112051
Numéro CE	
Emballage (LxBxH)	sac (40mm x 300mm x 390mm)
Quantité estimée	Ne pas remplir
Contenu net	2500 g
Poids net	2500 g
Poids brut	2512.2 g
Poids net égoutté	
Nombre de portions par emballage	
Min nombre de portions dans l'emballage	
Max nombre de portions dans l'emballage	

unité de vente

EAN	05411361001912
Numéro d'article producteur	10001440
Emballage (LxBxH)	box (391mm x 261mm x 185mm)
Poids net	10000 g
Poids brut	10279.8 g
Nombre d'unités dans cet emballage	4

palette

Palette (palette + charge) (L x l x H)	euro palette (1200mm x 800mm x 1630mm)
Poids brut	762400 g
Nombre de cartons sur cette palette	72
Nombre de boîtes par couche	9
Nombre de couches par palette	8

Matériau d'emballage

sac (40mm x 300mm x 390mm)

Matériau d'emballage	Valeur	% de matériaux recyclés	Est recyclable	Remarque
polymère LDPE	12.2 g		Non recyclable	

box (391mm x 261mm x 185mm)

Matériau d'emballage	Valeur	% de matériaux recyclés	Est recyclable	Remarque
en carton ondulé simple paroi	231 g		Non recyclable	

Détails du contact

Ardo N.V./S.A.

Wezestraat 61, 8850 Ardoonie, België - Belgique - Belgien - Belgium

Consumer Support:

Dernière mise à jour le 16 avril 2025

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).

Le fabricant de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Clause de non-responsabilité](#)

© 2026 PS in foodservice. Tous droits réservés.