Edité février 2026

Descriptif technique aides culinaires diverses

Code article 172012 **MULTICEREALES AUX 5 LEGUMES**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un multicéréales aux 5 légumes. Céréales (entre autres) mises en oeuvre : semoule de blé, semoule précuite d'orge, flocon de seigle, flocon d'avoine, lin brun, semoule précuite de riz . Légumes (entre autres) mis en oeuvre (6 à 8%): panais, petits pois, carotte, tomate, poireau.
Origine MP	UE
Conditionnement	Sac de 1 à 5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article 172013 **DUO DE CEREALES COUNTRY**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Préparation déshydratée pour duo de céréales à base de boulgour (60/65%) et quinoa (18/22%), avec quelques arômes tels que oignons rissolés, petits pois, lin brun, et plantes aromatiques.
Origine MP	UE
Conditionnement	Sac de 1 à 5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article 172015 **DUO DE CEREALES A L'ITALIENNE**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Préparation déshydratée pour duo de céréales à base de boulgour (60/70%) et quinoa (18/22%) et aromatisé à l'italienne (huile, tomate, oignon)
Origine MP	UE
Conditionnement	Sac de 1 à 5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **312010A** **PREPARATION BECHAMEL A FROID**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Préparation en poudre pour sauce type "béchamel", préparation A FROID ne nécessitant aucune cuisson et/ou réchauffage. Couleur blanche, texture épaisse et nappante, goût caractéristique de la béchamel.
Origine MP	UE
Conditionnement	Sac de 1 à 5kg max
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **332005A** **FOND BRUN CLAIR**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Préparation déshydratée pour élaborer un fond brun clair, sans sel ajouté.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Sachet / boite de 1 à 2kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **332006** **PREPARATION ROTI MERIDIONAL**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Préparation déshydratée pour viande à la saveur méridionale. Ingrédients principaux : huile olive, oignon,ail, paprika.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Sachet / boite de 500gr à 2kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **332007** **FLEURADE TOMATE BASILIC**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Préparation déshydraté avec marquants tomate et basilic.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Sachet / boite de 500gr à 2kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **332009** **ASSAISONNEMENT GOUT KEBAB**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Mélange en poudre spécialement élaboré pour donner goût et visuel "kébab". Ingrédients principaux : cumin, oignons, paprika, ail, coriandre, gingembre, curcuma.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Sachet / boite de 500gr à 2kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **332012** **PREPARATION SAUCE THAI**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Préparation déshydratée pour l'élaboration d'une sauce thaï. Ingrédients principaux : lait de coco, noix de coco, curcuma, citronnelle, paprika.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Sachet / boite de 500gr à 2kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **332018A** **MARINADE BOMBAY**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME - PRODUITS A CONSERVATION A T° AMBIANTE
Caractéristique produit	Mélange en pâte prête à l'emploi spécialement développé pour l'élaboration d'une aromatisation des préparations type "Bombay". Marquants principaux : oignon, curry, ail. Aspect/texture : mélange en pâte rouge/orangé.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Sachet / boite de 500gr à 2kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **332022A** **PREPARATION POUR GELEE**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Préparation en poudre pour élaborer une gelée culinaire (claire ou brune/ambrée). Réalisation de terrines en gelée, aspics…
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Sachet / boite de 500gr à 2kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **332025** **MARINADE HERBES D'ETE (TOSCANE)**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME - PRODUITS A CONSERVATION A T° AMBIANTE
Caractéristique produit	Marinade à base d'huile (semi-liquide) pour assaisonner des sauces, des plats cuisinés ou mariner des viandes (entre autres). Marinade prête à l´emploi de couleur verte, avec marquants d´herbes de Provence. Notes aromatiques dominantes : origan, laurier, basilic.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Seau de 2 à 5kg max
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **332026** **MARINADE TEX MEX**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME - PRODUITS A CONSERVATION A T° AMBIANTE
Caractéristique produit	Marinade à base d'huile (semi-liquide) pour assaisonner des sauces, des plats cuisinés ou mariner des viandes (entre autres). Marinade prête à l´emploi de couleur orange foncé. Notes aromatiques dominantes : épicé, tomaté, fumé léger, poivrons.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Seau de 2 à 5kg max
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **332034** **MELANGE POUR ASSAISONNEMENT HERBES PROVENCE / HUILE OLIVE - ENROBAGE NICOIS TYPE SO'CISSETTE OU EQUIVALENT**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Produit poudre déshydraté pour aromatisation saveur "niçois" avec marquant : herbes de Provence (env 8%). Notes aromatiques : huile d'olive, aromates, tomate.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Seau de 2 à 5kg max
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **332040A** **AROME EPICES MASSALA**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Préparation déshydratée pour épice massala. Notes aromatiques dominantes : curcuma, coriandre, fenugrec, paprika, piment Cayenne, fenouil, poivrons.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Boite / sachet de 1kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **332041A** **AROME EPICES CANCUN**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Préparation déshydratée pour épice massala. Notes aromatiques dominantes : cumin, paprika, toamte, coriandre, piment doux fumé, poivron, sésame, curcuma, romarin.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Boite / sachet de 1kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **332052A** **PREPARATION BASE RIZ CANTONAIS**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Préparation aromatique déshydratée pour élaborer un riz cantonais. Marquants : petits pois, oignon, champignon noir.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Boite / sachet 1 à 2.5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **332056** **ASSAISONNEMENT 5 PARFUMS**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME - PRODUITS A CONSERVATION A T° AMBIANTE
Caractéristique produit	Mélange en pâte prête à l'emploi, spécialement développé pour une note aromatique type "asiatique". Notes aromatiques dominantes : sauce soja, miel, sésame, oignon, coriandre, cannelle, cumin, badiane, fenouil. Aspect/texture : mélange en pâte brun avec marquants.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Boite / sachet 1 à 2.5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **332067A** **MARINADE BARBECUE**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME - PRODUITS A CONSERVATION A T° AMBIANTE
Caractéristique produit	Marinade à base d'huile (semi-liquide) pour assaisonner des sauces, des plats cuisinés ou mariner des viandes (entre autres). Marinade prête à l´emploi de couleur rouge orangé, avec marquants. Notes aromatiques dominantes : fumées et aigre-douce.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Seau de 2 à 5kg max
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **332072** **MARINADE CURRY GINGEMBRE**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME - PRODUITS A CONSERVATION A T° AMBIANTE
Caractéristique produit	Marinade à base d'huile (semi-liquide) pour assaisonner des sauces, des plats cuisinés ou mariner des viandes (entre autres). Marinade prête à l´emploi de couleur verte-jaune, avec marquants. Notes aromatiques dominantes de type indiennes : curcuma, coriandre, cumin, poivre, piment, aneth.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Seau de 2 à 5kg max
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **389026A** **TOUCHE D'EPICES DU JARDIN BIO**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Mélange déshydraté spécialement élaboré pour apporter une note aromatique, typée épices et aromates du jardin (oignon, ail, coriandre, fenouil, estragon, persil, thym, romarin, menthe, sarriette, ciboulette, curcuma, poivre...). **Ingrédients issus de l'agriculture biologique**
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Boite / sachet 1 à 2.5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.
2nde Remarque	**Issu de l'Agriculture Biologique**

Code article **389027A** **TOUCHE D'EPICES TOSCANE BIO**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Mélange déshydraté spécialement élaboré pour apporter une note aromatique, typée "toscane" (tomate, oignon,paprika, ail, poivrons, origan, basilic, thym...). **Ingrédients issus de l'agriculture biologique**
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Boite / sachet 1 à 2.5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.
2nde Remarque	**Issu de l'Agriculture Biologique**

Code article **389028A** **PETIT EPEAUTRE BIO**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Petit épeautre en grain, mondé. **Issu de l'Agriculture Biologique.**
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Sac de 1 à 5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **82082** **MELANGE SAVEURS DU SUD (SOLEDAD)**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un mélange type méditerranéen (type légumes du soleil). Ingrédients principaux : poivrons rouge et vert, carotte, oignon, tomate, maïs, herbes de Provence, courgette, aubergine…
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Boite / sachet 1 à 2.5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **82083A** **AROME POIVRE**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Arôme naturel en poudre spécialement élaboré pour apporter une note « poivre » à une large gamme de préparations alimentaires. Produit poudre soluble dans les préparations liquides.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Boite / sac de 1kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **82084** **EPICES ANDALOUSE**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Aide culinaire déshydraté (poudre) saveur andalouse. Couleur marron-rouge.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Sac/pot de 1 à 2kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **82089** **MELANGE POUR ASSAISONNEMENT BASILIC SAVEUR TOMATE - AROME MEDITERRANEEN TYPE SO'CISSETTE OU EQUIVALENT**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Produit poudre déshydraté pour aromatisation saveur "basilic et tomate" avec marquant : tomate et basilic.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Seau de 2 à 5kg max
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **82091** **MELI MELO DU POTAGER**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un méli-mélo à base de céréales et légumes du potager. Céréales (entre autres) mises en oeuvre : semoule de blé, semoule de maïs, lentilles, flocon d'avoine, graine de chanvre, lin brun. Légumes (entre autres) mis en oeuvre : oignon, carotte, poireau, panais.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Sac de 1 à 5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.