



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Poires Williams demi-fruit préservées

Descriptif produit : +/- 4 portions de 100 g. Boîte 4/4 de 455 g (PNE). Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.820 kg

Liste des ingrédients : Poire Williams demi-fruits, eau, sucre, acidifiant : acide citrique

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Poires Williams demi-fruits	France, Espagne, Italie
Eau	France
Sucre	Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 30]

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,460

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

Poire Williams demi-fruits préservés en boîte 4/4 TOQUELIA

Article : 983

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20084059 - Poires, préparées ou conservées, sans addition d'alcool, mais avec addition de sucre, d'une teneur en sucres <= 13% en poids, en emballages immédiats d'un contenu net > 1 kg

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	3.6 (3.5 à 3.7)	Brix	15 °B (13 à 18)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Egoutter les fruits en réservant si besoin le sirop. Ces demi-poires peuvent être présentées natures, dans leur sirop éventuellement parfumé (miel, épices, infusions...), pochées au vin, nappées de chocolat ou bien encore utilisées en morceaux comme garniture de pâtisseries et d'entremets (tarte Bourdaloue, tourte, charlotte, gratin de fruits,...). Elles peuvent aussi être intégrées dans une garniture de légumes d'automne, en accompagnement de volaille, gibier ou viandes marinées.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
281	66	0.5	0.1	15	14	2	0.5	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.00

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boite	0.82	0.935	1	Boite			3061435000390
Colis	4.92	5.61	6	Boite		415x305x120	3061435100397
Couche	59.04	0	72	Boite	12		
Palette	708.48	807.84	864	Boite	144	1200x800x1590	3061435200394
Pièce unitaire	0.82	0	1	Boite			
Pièce	0.82	0	1	Boite			

Poids net égoutté : 0.455