

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Pruneaux dénoyautés Foodservice
- Descriptif produit :** Colis de 5 kg
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** Pruneaux, conservateur : sorbate de potassium (E202)

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Pruneaux	France

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 47]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 360
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Sulfites
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 08132000 - Pruneaux, séchés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	35 % (Maxi)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Ouvrir le carton avec précaution. Déplier les bords du sachet plastique de protection. Prélever la quantité de pruneaux utile à la mise en œuvre et refermer immédiatement l'ensemble du conditionnement pour assurer une bonne conservation des pruneaux moelleux (pas de dessèchement prématuré). Les pruneaux moelleux sont prêts à l'emploi et à la consommation. En cuisine, les pruneaux se travaillent en desserts pour garnir, fourrer ou décorer des pâtisseries et des entremets (far breton par exemple) ou seuls recuits dans un sirop au vin rouge du Sud-Ouest ou à l'Armagnac et servis refroidis. En plats salés, ils se marient avec les viandes blanches, la volaille, et les gibiers, généralement cuisinés en ragoût. L'agneau lui fait une place également dans le tajine. Les pruneaux dénoyautés se travaillent et se présentent entiers ou taillés, voire broyés. Ils apportent des saveurs douces et très sucrées de fruits bien mûrs légèrement confits. Rendement : Environ 400 fruits dénoyautés (calibre 44/55 ou plus gros, calibrés à sec et avec noyau)

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							
980	232	0.2	0.1	50	35	7.9	1.6	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 8.00

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
Colis	5	5.18	1	Colis		296x190x143	3502490154746
Sachet	5	0	1	Colis			
Couche	80	0	16	Colis	16		
Palette	720	0	144	Colis	144	1200x800x2458	3502490154753
Pièce	5	0	1	Colis			