

Confiture de cerise en bocal 450 g VALADE EN CORREZE

Article: 4167

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : ■ 🎩

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Confiture de cerises

Descriptif produit: Fruits 35%. Colis de 6 bocaux

Conservation: Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Bocal de 0.450 kg

Liste des ingrédients : Sirop de glucose-fructose, cerises 35%, sucre, acidifiant : acide citrique, gélifiant :

pectine

Ingrédients principaux / primaires	Origines		
cerise	Hors UE, Union Europ.		

Pays de transformation : France [Département(s) : 19]

Durée de vie totale du produit (jours): 720

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes: Aucune fragrance allergisante

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

Régimes particuliers : Sans gluten, Végétarien

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

Taux de TVA: TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière: Confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de cerises, obtenues par cuisson, d'une

teneur en sucres > 30% en poids (à l'excl. des préparations homogénéisées du n°

N° de version: 7.1

200710)



Confiture de cerise en bocal 450 g VALADE EN CORREZE

Article: 4167

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 7 jours après

ouverture

Mise en œuvre: Ouvrir le bocal après en avoir frappé le fond avec le plat de la main. Prélever la

quantité nécessaire de confiture et réserver le reste au frais. La confiture est prête à l'emploi. La répartir dans des petits pots et mettre à disposition des convives. La confiture de cerise peut également servir à parfumer, colorer ou agrémenter des prépartions en pâtisserie. Chauffée, elle s'étale au pinceau sur des tartes aux fruits rouges. Elle accompagne également les fromages basques au lait de brebis à pâte pressée (Etorki, Ausso Iraty...) Rendement : 450 g de confiture = 22 portions de 20 g

ou 15 portions de 30 g.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g										
Energie		Matières	Dont acides	Glucides	Dont sucres	Fibres	Protéines	Equivalent en sel		
kJ	kcal	grasses (en g)	gras saturés (en g)	(en g)	(en g)	(en g)	(en g)	(en g)		
1,033	243	0.5	0.1	60	43.9	0	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
Colis	2.7	3.76	6	Bocal		214x143x118	13174061670602
Couche	78.3	0	174	Bocal	29		
Palette	704.7	1004.3	1566	Bocal	261	1200x800x1213	
Bocal	0.45	0.62	1	Bocal			3174061670605
Pièce	0.45	0	1	Bocal			

N° de version: 7.1