




Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays de transformation (*) : 
- Sans sucre ajouté

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Purée de Pomme sans sucres ajoutés*
* contient des sucres naturellement présents dans les fruits
- Descriptif produit :** +/- 42 portions de 100 g. Boîte 5/1 de 4,25 kg. Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.250 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients: Pomme 99,9%, antioxydant: acide ascorbique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Pommes	Union Europ.

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 84]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,080
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Pur beurre, Sans polyphosphate ajouté
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 20079997 - Confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de fruits, obtenues par cuisson, avec ou sans addition de sucre ou d'autres édulcorants (à l'excl. des produits

Purée de pomme en boîte 5/1 CHARLES ET ALICE

Article : 13972

ayant une teneur en sucre > 13% en poids, des préparations homogénéisées du n° 200710 ainsi que

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	153 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	240 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	153 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

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 et de traçabilité. La purée de pomme est prête à l'emploi et se présente généralement dans une jatte en libre service. Elle peut également être utilisée en pâtisserie pour garnir les fonds de tartes. La compote de pomme peut aussi se personnaliser dans des recettes de desserts, tiède ou frappée. Simplement tiédie : poudrée d'amandes grillées ou de noisettes, de sucre vanillé ou couverte de meringue. Frappée : avec de la faisselle, du fromage blanc ou de la Chantilly, garnie de fruits secs ou moelleux marinés dans un sirop parfumé ou un alcool, ou accompagnée de biscuits secs. La purée de pomme peut se retrouver dans des préparations plus élaborées, comme des coupes glacées et des bavaoises, en pâtisserie pour les chaussons, les charlottes et autres tartes. En salé, la purée de pomme peut entrer dans la composition de sauces et garnitures pour adoucir et apporter une note fruitée.

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							
222	53	0.5	0.1	12	11	1.4	0.5	0.01

Allégations nutritionnelles : Sans sucre ajouté

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	4.25	4.64	1	Boite			3288310848094
Colis	12.75	14	3	Boite		475x160x240	13288310848091
Couche	140.25	0	33	Boite	11		
Palette	701.25	788.8	165	Boite	55	1200x800x1330	23288310848098
Pièce	4.25	0	1	Boite			