

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 :** Crème de marrons vanillée
- Descriptif produit :** Colis de 120 coupelles plastique
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.600 kg
- Liste des ingrédients :** Sucre, châtaignes, eau, arôme naturel de vanille.

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

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 19]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 540
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 20079920 - Purées et pâtes de marrons, obtenues par cuisson, d'une teneur en sucres > 30% en poids (à l'excl. des préparations homogénéisées du n° 200710)

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 24 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir le carton en veillant à ne pas perforer les coupelles de crème de marron. Distribuer ou mettre à disposition directement des convives. La crème de marron est prête à consommer : elle peut être tartinée sur tous les types de pain, brioche et biscotte et surtout pour accompagner des laitages naturels (fromage blanc, petits suisses...).

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							
1,090	257	0.7	0.1	60	55.3		1.1	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.57

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
Couche	39.6	0	11	Colis	11		
Palette	316.8	0	88	Colis	88	1200x800x990	
Pièce unitaire	0.03	0.03	0.01	Colis			
Colis	3.6	3.9	1	Colis		435x160x105	3174060009703
Pièce	0.03	0	0.01	Colis			