Crème de marron vanillée en coupelle 30 g VALADE EN CORREZE

Article : 23313

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 : 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	Union Europ., Hors UE

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

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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, Produit sans nanoparticules étiquetées

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)

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Crème de marron vanillée en coupelle 30 g VALADE EN CORREZE

Article : 23313

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 natures (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	3.2	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	625.6	88	Colis	88	1200x800x1463	
Pièce unitaire	0.03	0.033	0.01	Colis			
Colis	3.6	4.2	1	Colis		431x155x101	3174060009703
Pièce	0.03	0	0.01	Colis			

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur