

Pâte de pistache en pot 1 kg CRESCO

Article : 27759



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 : Pistache - Pâte aromatique colorée à la pistache, aromatisée, prête à l'emploi, pour glaces et pâtisseries - sans colorants azoïques

Descriptif produit : Pistache 30%. Colis de 4 pots

Conservation : Ambient

Conditionnement : Colis de 4.000 Pot / Bocal / Coupelle de 1.000 kg

Liste des ingrédients : sucre, 30% PISTACHES grillées, huile de soja, farine de SOJA grillé, LACTOSÉRUM doux en poudre, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme, colorants (E 101, E 141). Traces éventuelles de (GLUTEN, ARACHIDES, autres FRUITS À COQUES, SÉSAME).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	Pologne
pistaches grillées	Irlande
huile de soja	Pologne

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : France [Département(s) : 67]

Durée de vie totale du produit (jours) : 450

Allergènes majeurs : Fruit à coque, Lait, Soja

Traces d'allergènes : Arachide, Gluten, Sésame

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans huile de palme

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 18/01/2024 15:08

N° de version : 12.1

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

Pâte de pistache en pot 1 kg CRESCO

Article : 27759

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20081919 - Fruits à coque et autres graines, y.c. les mélanges, préparés ou conservés, en emballages immédiats d'un contenu net > 1 kg (sauf préparés ou conservés au vinaigre ou à l'acide acétique, confits au sucre mais non conservés dans du sirop et à l'excl. des c

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	132 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	121 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	132 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

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

Mise en œuvre : Ouvrir le seau avec précaution. Si de l'huile est présente en surface, mélanger avec la pâte de pistache avant l'utilisation. Prévoir de 70 à 100 g de pâte par kg de préparation, pour réaliser des glaces, mousses, crème, Macarons, cakes et financiers... Réserver au frais après ouverture pour conserver les meilleures saveurs de la pistache. Rendement : 70 à 100 g par kg de préparation à colorer et parfumer.

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							
2,227	534	30	4.3	53	49	4.6	9.9	0.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.33

Type de matières grasses : Soja

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	4	4.476	4	Pot / Bocal / Coupelle		270x270x132	03506170007377
Couche	48	0	48	Pot / Bocal / Coupelle	12		
Palette	432	508.4	432	Pot / Bocal / Coupelle	108	1200x800x1340	03506170007384
Pot	1	1.119	1	Pot / Bocal / Coupelle			3506170100375
Pièce	1	0	1	Pot / Bocal / Coupelle			
Pièce unitaire	1	0	1	Pot / Bocal / Coupelle			