


Les spécificités produit

- Pays de transformation (*) : 
- Source de fibres

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Abricots secs entiers dénoyautés réhydratés à 40% d'humidité maximum et pasteurisés
- Descriptif produit :** 141 à 160 fruits. Colis de 8 barquettes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 8.000 Barquette de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Abricots de Turquie, antioxydant : ANHYDRIDE SULFUREUX

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Abricots Secs	Turquie

Pays de transformation : France [Département(s) : 47]

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Sulfite (> 10 ppm)

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

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

Abricots moelleux en barquette 1 kg MAITRE PRUNILLE

Article : 28866

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 08131000 - Abricots, séchés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	40 % (Maxi)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 7 jours après ouverture

Mise en œuvre : Les abricots moelleux sont prêts à l'emploi et à la consommation, prélever la quantité d'abricot nécessaire à la mise en œuvre, puis refermer en l'enroulant immédiatement dans du film alimentaire pour assurer une bonne conservation. En cuisine, les abricots moelleux sont utilisés en dessert pour garnir, fourrer ou décorer des pâtisseries. En plats salés, ils se marient facilement en ragoût ou en tajines ou plats en sauce.

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							
819	193	0.3	0.1	42	32	4.6	2	0.07

Allégations nutritionnelles : Source de fibres

Rapport P/L : 6.67

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	64	0	64	Barquette	8		
Palette	512	0	512	Barquette	64	1200x800x1610	03502490244812
Barquette	1	1.01	1	Barquette			3502490244799
Colis	8	8.52	8	Barquette		390x296x180	03502490244805
Pièce	1	0	1	Barquette			



Abricots moelleux en barquette 1 kg MAITRE PRUNILLE

Article : 28866