



EpiSaveurs
groupe pomona

Sucre glace en boîte 500 g DADDY

Article : 30001

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 : Sucre glace

Descriptif produit : Colis de 8 boîtes

Liste des ingrédients : sucre 98%, antiagglomérant : amidon (fécule non allergène à base de pomme de terre)

Ingrédients principaux / primaires	Origine
sucre	France
fécule de pomme de terre	Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 51]

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de fécule

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Polarisation	99.8	Humidité	0.5 %
Cendres	0.016 % (9 points UE maxi)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Retirer l'opercule de la boîte saupoudreuse avec précaution, avant de repositionner le couvercle. Utiliser le côté fin pour saupoudrer finement les pâtisseries et l'autre côté pour prélever la quantité nécessaire à une préparation. Bien refermer la boîte et la stocker à l'abri de l'humidité. Le sucre glace est idéal pour la présentation des desserts juste saupoudrés. Il sert également à sucrer de la crème fouettée, à réaliser des glaçages express, à sucrer une préparation foisonnée au syphon, le travail de la pâte d'amande... du fait de sa granulométrie extrêmement fine, dite poudreuse. Le sucre glace se dissout d'autant plus vite dans les préparations grasses et acqueuses. Il reste plus généralement utilisé en saupoudreuse pour sucrer les gaufres, les crêpes et toute sorte de pâtisseries, ou simplement pour les décorer. Rendement : 1 boîte = 500 g.

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							
1,700	400	0	0	100	98	0	0	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

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
Boîte	0.5	0.55	1	Boîte			3165432640006
Colis	4	4.5	8	Boîte		367x185x180	03165432649009
Couche	48	0	96	Boîte	12		
Palette	384	0	768	Boîte	96	1200x800x1585	13165432642014