

# Pruneaux dénoyautés small en sachet 1 kg MAITRE PRUNILLE

Article : 34420



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** PRUNEAUX DE FRANCE FOODSERVICE DÉNOYAUTÉS

**Descriptif produit :** Colis de 10 sachets

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg

**Liste des ingrédients :** Pruneaux, conservateur : sorbate de potassium

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Pruneau	France

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

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 540

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Sulfites

**Composants spécifiques :** Sans alcool

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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 08132000 - Pruneaux, séchés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	35 % (Maxi)		

## 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 7 jours après ouverture

**Mise en œuvre :** Prélever la quantité de pruneaux utile à la mise en œuvre, puis le refermer dans du film alimentaire pour assurer une bonne conservation des pruneaux moelleux. Les pruneaux moelleux sont prêts à l'emploi et à la consommation. En cuisine, les pruneaux se travaillent en desserts pour garnir des entremets (far breton par exemple) ou en solo recuit dans un sirop au vin rouge du ou à l'Armagnac et servis froids. En plats salés, ils se marient avec les viandes blanches, la volaille, et les gibiers, généralement cuisinés en ragoût ou en tajines. Les pruneaux dénoyautés se travaillent et se présentent entiers ou taillés. Rendement : Environ 100 fruits (calibre 55/66 ou moins gros, calibré à sec et avec noyau)

## 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							
980	232	0.2	0.1	50	35	7.9	1.6	0.02

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 8.00

**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
Colis	10	10.58	10	Sachet		390x296x180	03502490028993
Sachet	1	1.008	1	Sachet			3502490020775
Couche	80	0	80	Sachet	8		
Palette	640	702.12	640	Sachet	64	1200x800x1610	03502490224562
Pièce unitaire	1	0	1	Sachet			
Pièce	1	0	1	Sachet			