

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 : Confiture de fraises

Descriptif produit : Fruits 35%. Colis de 6 bocaux

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Bocal de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Sucre, purée de fraise à base de concentré 35%, eau, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine .Préparée avec 35g de fruits pour 100g. Teneur totale en sucres : 60g pour 100g.

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|------------------------------------|-----------------------|
| fraise | Hors UE, Union Europ. |

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

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : 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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : Confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de fraises, obtenues par cuisson, d'une teneur en sucres > 30% en poids (à l'excl. des préparations homogénéisées du n° 200710)

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 : Ouvrir le bocal après en avoir frappé le fond avec le plat de la main. Prélever la quantité nécessaire de confiture et réserver le reste au frais. La confiture est prête à l'emploi. La répartir dans des petits pots et mettre à disposition des convives. La confiture de fraises peut également servir à parfumer, colorer ou agrémenter des préparations en pâtisserie. Chauffée, elle s'étale au pinceau sur des tartes aux fruits rouges. Rendement : 1 kg de confiture = 50 portions de 20 g ou près de 35 portions de 30 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 | | | | | | | |
| 1,034 | 243 | 0.5 | 0.1 | 60 | 42.7 | 0.6 | 0.5 | 0.01 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.00

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 |
|----------------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------|
| Bocal | 1 | 1.36 | 1 | Bocal | | | 3174061390602 |
| Pièce unitaire | 1 | 0 | 1 | Bocal | | | |
| Couche | 114 | 0 | 114 | Bocal | 19 | | |
| Palette | 684 | 953.1 | 684 | Bocal | 114 | 1200x800x1207 | |
| Boite | 1 | 0 | 1 | Bocal | | | |
| Colis | 6 | 8.16 | 6 | Bocal | | 263x175x176 | 13174061390609 |
| Pièce | 1 | 0 | 1 | Bocal | | | |