

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 : Compote de pommes pâtissière

Descriptif produit : Colis de 3 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 4.250 kg

Liste des ingrédients : Pommes (min 91%), sirop de glucose-fructose

Ingrédients principaux / primaires	Origines
pommes	Hors UE, Union Europ.

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

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, 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 fruits, obtenues par cuisson, d'une teneur en sucres > 13% mais <= 30% en poids (à l'excl. des confitures, gelées, marmelades, des purées et pâtes d'agrumes ainsi que des préparations homogénéisées du n°

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 72 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène et de traçabilité. La compote est prête à l'emploi et se présente généralement dans une jatte en libre-service. Elle peut également être utilisée en pâtisserie pour garnir les fonds de tartes. De plus, la compote de pêche en morceaux peut se personnaliser dans des recettes de desserts, tièdes ou frappés. Simplement tiédie : poudrée d'amandes grillées ou de noisettes, de sucre vanillé ou couverte de meringue. Frappée : avec de la faisselle, du fromage blanc ou de la chantilly, garnie de fruits secs ou moelleux, marinés dans un sirop parfumé ou un alcool, ou accompagnée de biscuits secs. La compote peut se retrouver dans des préparations plus élaborées, comme des coupes glacées et des bavarois, en pâtisserie pour les chaussons, les charlottes et autres tartes. En salée, la compote peut entrer dans la composition de sauces et garnitures pour adoucir et apporter une note fruitée. Rendement : +/- 42 portions

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							
446	105	0.5	0.2	24	19		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
Couche	140.25	0	33	Boite	11		
Palette	701.25	785.9	165	Boite	55	1200x800x1345	
Boite	4.25	4.6	1	Boite			3174064110009
Colis	12.75	13.87	3	Boite		475x159x239	13174064110006
Pièce unitaire	4.25	0	1	Boite			
Pièce	4.25	0	1	Boite			