

# Compote de pomme pâtissière en boîte 4,25 kg LEONCE BLANC

Article : 43508



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

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

## 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	Union Europ., Hors UE

**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  
**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, Produit sans nanoparticules étiquetées  
**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%  
**Code nomenclature douanière :** 20079950 - 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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 20/09/2023 15:15

N° de version : 6.1

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

# Compote de pomme pâtissière en boîte 4,25 kg LEONCE BLANC

Article : 43508

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	1.9	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	Boîte	11		
Palette	701.25	785.9	165	Boîte	55	1200x800x1345	
Boîte	4.25	4.6	1	Boîte			3174064110009
Colis	12.75	13.87	3	Boîte		475x159x239	13174064110006
Pièce unitaire	4.25	0	1	Boîte			
Pièce	4.25	0	1	Boîte			