

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 
- Riche en fibres



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Poires demi-fruits au sirop léger
- Descriptif produit :** +/- 22 portions de 100 g. Boîte 5/1 de 2,295 kg (PNE). Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boîte de 4.240 kg
- Liste des ingrédients :** Poires Williams demi-fruits, eau, sirop de glucose-fructose, sucre, acidifiant : acide citrique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Poires	France

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 30]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,460
- 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
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 20084059 - Poires, préparées ou conservées, sans addition d'alcool, mais avec addition de sucre, d'une teneur en sucres <= 13% en poids, en emballages immédiats d'un contenu net > 1 kg

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Brix	15 °B (13 à 18)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 4 jours après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Egoutter les fruits en réservant si besoin le sirop. Ces demi-poires peuvent être présentées nature, dans leur sirop éventuellement parfumé (miel, épices, infusions...), pochées au vin, nappées de chocolat ou bien encore utilisées en morceaux comme garniture de pâtisseries et d'entremets (tarte Bourdaloue, tourte, charlotte, gratin de fruits,...). Elles peuvent aussi s'intégrer dans une garniture de légumes d'automne, en accompagnement de volaille, gibier ou viandes marinées.

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							
253	60	0	0	14	12	1.9	0	0.02

Allégations nutritionnelles : Riche en fibres

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	4.24	4.61	1	Boîte			3080920100278
Colis	12.72	13.84	3	Boîte		160x470x246	3080920971533
Couche	139.92	0	33	Boîte	11		
Palette	699.6	761.2	165	Boîte	55	1200x800x1380	

Poids net égoutté : 2.315