


Les spécificités produit

- Pays de transformation (*) : 
- Faible teneur en graisses saturées, Pauvre en sodium ou en sel, Sans sel ajouté, Très pauvre en sodium ou en sel

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Compote de Pommes Bananes allégée en sucres*
- Descriptif produit :** 30% de sucre en moins. +/- 42 portions de 100 g. Boîte 5/1 de 4,25 kg. Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.250 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients: Pomme 83%, banane 15%, sucre, antioxydant: acide ascorbique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Pommes	Union Europ.

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 84]
- 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 alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
- 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 e

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	153 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	240 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	153 système métrique		

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 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène et de traçabilité. Le dessert de fruits est prêt à l'emploi et se présente généralement dans une jatte en libre service. Il est également utilisé en pâtisserie pour garnir les fonds de tartes. De plus, ce dessert de pomme-banane peut participer à des recettes sucrées de desserts, tièdes ou frappées. Simplement tiédi : poudré de cannelle ou de coco râpée, de sucre vanillé ou couvert de meringue. Frappé : avec de la faisselle, du fromage blanc ou de la chantilly, garni de fruits secs marinés dans un sirop parfumé ou un alcool, ou accompagné de biscuits secs. Le dessert de fruits se retrouve également dans des préparations plus élaborées, comme des coupes glacées et des bavares, en pâtisserie pour les chaussons, les charlottes et autres tartes.

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							
249	59	0.5	0.1	14	11	1.4	0.5	0.01

Allégations nutritionnelles : Faible teneur en graisses saturées, Pauvre en sodium ou en sel, Sans sel ajouté, Très pauvre en sodium ou en sel

Autres allégations nutritionnelles : Allégée en sucres : 30% en moins qu'une compote classique

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	0	165	Boite	55	1200x800x1365	23288310848432
Boite	4.25	4.59	1	Boite			3288310848438
Colis	12.75	13.83	3	Boite		475x160x245	13288310848435
Pièce unitaire	4.25	0	1	Boite			