

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 tous fruits allégée en sucres* *30% de sucres en moins qu'une compote classique
- Descriptif produit :** Mélange de pomme, poire, pêche, abricot, ananas, banane, reine-claude. +/- 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: Fruits 97% (pomme, pêche, poire, abricot, banane), sucre, antioxydant: acide ascorbique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
pomme	Union Europ.
pêche	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/ionisé
- 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 homogénéisées du n°

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 fruits peut participer à des recettes sucrées de desserts, tièdes ou frappés. Simplement tiédi : poudré de cannelle, de sucre vanillé ou couvert de meringue. Frappé : avec de la faisselle, du fromage blanc ou de la chantilly, garni de fruits secs ou de fruits rouges marinés dans un sirop parfumé ou un alcool, ou accompagné de biscuits secs. Le dessert de fruits se retrouve 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	13	1.4	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	0	165	Boîte	55	1200x800x1365	
Boîte	4.25	4.59	1	Boîte			3288310848223
Colis	12.75	13.83	3	Boîte		475x160x245	13288310848220
Pièce	4.25	0	1	Boîte			