

Confiture de fraise en bocal verre 450 g VALADE EN CORREZE

Article : 45927



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 :	Confiture de fraises
Descriptif produit :	Fruits 35%. Colis de 6 bocaux
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 6.000 Bocal de 0.450 kg
Liste des ingrédients :	Sirup de glucose/fructose, purée de fraises à base de concentré 35%, sucre, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine.

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 19]
Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	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 :	20079933 - Confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de fraises, obtenues par cuisson, d'une teneur en sucres > 30% en poids (à l'excl. des préparations

Confiture de fraise en bocal verre 450 g VALADE EN CORREZE

Article : 45927

homogénéisées du n° 200710)

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 7 jours après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir le bocal après en avoir frappé le fond avec le plat de la main. Prélever la quantité nécessaire de confiture et réserver le reste au frais. La confiture est prête à l'emploi. La répartir dans des petits pots et mettre à disposition des convives. La confiture de fraises peut également servir à parfumer, colorer ou agrémenter des préparations en pâtisserie. Chauffée, elle s'étale au pinceau sur des tartes aux fruits rouges. Rendement : 1 kg de confiture = 50 portions de 20 g ou près de 35 portions de 30 g.

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							
1,034	243	0.5	0.1	60	42.7		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
Colis	2.7	3.76	6	Bocal		214x143x113	13174061370601
Bocal	0.45	0.62	1	Bocal			3174061370604
Couche	78.3	0	174	Bocal	29		
Palette	704.7	1004.3	1566	Bocal	261	1200x800x1213	
Pièce	0.45	0	1	Bocal			