



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 : Café soluble.
Descriptif produit : Corsé et intense. +/- 33 L de préparation. Colis de 12 poches.
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 12.000 Sachet de 0.500 kg
Liste des ingrédients : 100 % café

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|------------------------------------|----------|
| Café | Hors UE |

Pays de transformation : France [Département(s) : 76]
Durée de vie totale du produit (jours) : 730
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 porc, Végétalien, 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 : 21011100 - Extraits, essences et concentrés de café

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|------------------------------------|----------------------|--|---------------------|
| Hauteur de l'unité de consommation | 270 système métrique | Longueur/Profondeur de l'unité de consommation | 72 système métrique |
| Largeur de l'unité de consommation | 200 système métrique | | |

Conseils d'utilisation

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

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

Mise en œuvre : Pour la distribution automatique, verser le contenu du sachet dans le receveur approprié. Pour un service au pichet ou en tasse, verser la quantité nécessaire d'eau à 80°C sur le café et servir. Le café soluble s'utilise aussi pour aromatiser des préparations sucrées tel que le tiramisu, les crèmes et les sauces ou encore le punchage de biscuit. Le café s'utilise en l'état ou partiellement réhydraté.
Rendement : Sachet de 500 g. 15 à 20 g de café pour 1 L d'eau. Le sachet de 500 g permet de restituer jusqu'à 33 L de café soit 330 tasses de 100 ml.

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 | | | | | | | |
| 484 | 118 | 0.2 | 0.1 | 3.1 | 3.1 | 34.1 | 7.8 | 0.25 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 39.00

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 |
|---------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------|
| Sachet | 0.5 | 0.512 | 1 | Sachet | | 72x200x270 | 3033710071081 |
| Couche | 48 | 0 | 96 | Sachet | 8 | | |
| Palette | 144 | 184 | 288 | Sachet | 24 | 1200x800x990 | 07613034462282 |
| Colis | 6 | 6.62 | 12 | Sachet | | 399x299x280 | 3033710158935 |
| Pièce | 0.5 | 0 | 1 | Sachet | | | |