

# Figues entières séchées en paquet 500 g MAITRE PRUNILLE

Article : 46920



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Figues Layer  
**Descriptif produit :** Colis de 24 paquet  
**Conservation :** Ambiant  
**Conditionnement :** Colis de 24.000 Paquet de 0.500 kg  
**Liste des ingrédients :** Figues sèches

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Figues	Turquie

**Pays de transformation :** Turquie  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 365  
**Allergènes majeurs :** Aucun signalé  
**Traces d'allergènes :** Aucune signalée  
**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante  
**Composants spécifiques :** Sans additif, 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 :** Figues, sèches

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	23 % (maxi 26%)		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

**Mise en œuvre :** Ouvrir le sachet avec précaution. Prélever la quantité de figues utiles à la mise en œuvre puis le refermer en l'enroulant immédiatement dans du film alimentaire pour assurer une bonne conservation des figues sèches (pas de désèchement prématuré). Les figues sèches moelleuses sont prêtes à l'emploi et à la consommation. En cuisine, les figues sèches se travaillent en l'état ou réhydratés dans l'eau chaude (70 à 80°C) pour des desserts : garnir, fourrer ou décorer pâtisseries et entremets. En plats salés, elles se marient avec les viandes blanches, la volaille, et les gibiers, généralement cuisinés en ragoût. L'agneau lui fait une place également dans les tajines. Les figues sèches se travaillent et se présentent entières ou taillées, voire broyées. Elles apportent des saveurs douces et très sucrées de fruits bien mûrs légèrement confits. Rendement : environ 24 fruits .

## 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							
1,241	294	2.6	0.3	58	53	12	3.3	0.24

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.27

**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	12	12.54	24	Paquet		360x225x150	03502490043736
Sachet	0.5	0	1	Paquet			
Couche	120	0	240	Paquet	10		
Paquet	0.5	0.5	1	Paquet			3180840005858
Palette	960	0	1920	Paquet	80	1200x800x1370	03502490103072
Pièce	0.5	0	1	Paquet			