



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 / Terrine 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
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, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 08042090 - 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

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 / Terrine		360x225x150	03502490043736
Sachet	0.5	0	1	Paquet / Terrine			
Couche	120	0	240	Paquet / Terrine	10		
Paquet	0.5	0.502	1	Paquet / Terrine			3180840005858
Palette	960	0	1920	Paquet / Terrine	80	1200x800x1370	03502490103072
Pièce	0.5	0	1	Paquet / Terrine			
Pièce unitaire	0.5	0	1	Paquet / Terrine			