

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 : Crème de marrons vanillée

Descriptif produit : +/- 125 portions de 40 g. Boîte 5/1 de 5 kg. Colis de 3 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 5.000 kg

Liste des ingrédients : Sucre, châtaignes, eau, arôme naturel de vanille. Préparée avec 38g de fruits pour 100g de produit fini. Teneur totale en sucres : 60g pour 100g

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|------------------------------------|-----------------------|
| châtaignes | Hors UE, Union Europ. |

Pays de transformation : France [Département(s) : 19]

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 additif, 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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : Purées et pâtes de marrons, obtenues par cuisson, d'une teneur en sucres > 30% en poids (à l'excl. des préparations 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 72 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte en respectant les préconisations d'hygiène et de traçabilité. Prélever la quantité nécessaire de crème de marron et débarrasser le reste dans un conditionnement adapté, puis le réserver au frais. La crème de marron est prête à l'emploi. La répartir dans des petits pots ou la conditionner en jatte libre-service et mettre à disposition des convives. La crème de marron peut également servir à parfumer, colorer ou agrémenter des préparations en pâtisserie. Elle est particulièrement adaptée à l'accompagnement des laitages naturels (fromage blanc, faisselle, petits suisses...).

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 | | | | | | | |
| 1,090 | 257 | 0.7 | 0.1 | 60 | 46.7 | 3.2 | 1.1 | 0.01 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.57

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 | 165 | 0 | 33 | Boite | 11 | | |
| Palette | 825 | 909.7 | 165 | Boite | 55 | 1200x800x1345 | |
| Boite | 5 | 5.36 | 1 | Boite | | | 3174065050502 |
| Colis | 15 | 16.12 | 3 | Boite | | 475x159x239 | 13174065050509 |
| Pièce | 5 | 0 | 1 | Boite | | | |