

# Amande entière émondée en sachet 1 kg MAITRE PRUNILLE

Article : 59252



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Amande Emondée
- Descriptif produit :** Calibre 27/30. Colis de 10 sachets
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** AMANDES blanchies

| Ingrédients principaux / primaires | Origines   |
|------------------------------------|------------|
| Amande                             | Etats-Unis |

- Pays de transformation :** Espagne
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 365
- Allergènes majeurs :** Fruit à coque
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans additif
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 08021290 - Amandes douces, fraîches ou sèches, sans coques

| Paramètre physique-chimique | Valeur       | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|-----------------------------|--------------|-----------------------------|--------|
| Humidité                    | 6.5 % (Maxi) |                             |        |

## Conseils d'utilisation

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

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 5 jours après ouverture

**Mise en œuvre :** Ouvrir le sac avec précaution et prélever la quantité nécessaire d'amandes entières nécessaire aux utilisations. Idéal en décor ou en intégration dans une nougatine, ou un garnissage de chocolat, elle s'utilise également dans des préparations salées pour apporter du croquant.

## Informations nutritionnelles

| Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g |      |                            |                                    |                    |                       |                  |                     |                             |
|--|------|----------------------------|------------------------------------|--------------------|-----------------------|------------------|---------------------|-----------------------------|
| Energie                                    |      | Matières grasses<br>(en g) | Dont acides gras saturés<br>(en g) | Glucides<br>(en g) | Dont sucres<br>(en g) | Fibres<br>(en g) | Protéines<br>(en g) | Equivalent en sel<br>(en g) |
| kJ   | kcal |                            |                                    |                    |                       |                  |                     |                             |
| 2,625                                      | 635  | 56                         | 4.5                                | 4.9                | 4.3                   | 7.7              | 24                  | 0.01                        |

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.43

**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          | 10             | 10.58           | 10       | Sachet                 |                       | 390x250x250              | 3502490069811  |
| Sachet         | 1              | 1.01            | 1        | Sachet                 |                       | 180x270x50               | 3502490014774  |
| Couche         | 90             | 0               | 90       | Sachet                 | 9                     |                          |                |
| Palette        | 630            | 692             | 630      | Sachet                 | 63                    | 1200x800x1920            | 03502490142682 |
| Pièce unitaire | 1              | 0               | 1        | Sachet                 |                       |                          |                |