

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 : Fourrage aux framboises avec morceaux.

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Seau de 2.500 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : Sirop de glucose - fructose, framboises 35%, sucre, pommes, gélifiants : pectines de fruits, alginate, correcteur d'acidité : citrates de calcium, acidifiant : acide citrique, conservateur : sorbate de potassium, arôme.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sirop glucose fructose	Union Europ., Hors UE
framboise	Hors UE, Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 46]

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de féculé

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	200 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	110 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	200 système métrique		

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 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir le seau et enlever l'opercule. Prélever la quantité nécessaire de produit puis stocker au froid après ouverture. Cette garniture permet de fourrer des pâtisseries ou de monter des verrines. Elle accompagne aussi parfaitement un fromage blanc. Elle peut aussi s'utiliser pour parfumer des mousses, des bavares ou d'autres masses à pâtisserie. Rendement : Permet de réaliser 45 fourrages de 55 g.

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							
1,105	260	0.2	0	67	58	2.2	0.5	0.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.50

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	60	0	24	Seau	24		
Palette	480	523.57	192	Seau	192	1200x800x985	3608588149981
Colis	2.5	2.61	1	Seau		200x200x110	03608588149974
Seau	2.5	2.61	1	Seau		200x200x110	3608580722724
Pièce unitaire	2.5	0	1	Seau			
Pièce	2.5	0	1	Seau			