

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 pommes avec morceaux et au caramel.

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Seau de 2.000 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : Pommes en morceaux 50%, eau, sirop de glucose - fructose, sucre, épaississant : amidon modifié, caramel 1.7% (sucre,eau), correcteur d'acidité : citrates de calcium, conservateur : sorbate de potassium, gélifiant : gomme gellane, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique, arômes.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
POMME	Union Europ.
POMME	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

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20079939 - Confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de fruits, obtenues par cuisson, d'une teneur en sucres > 30% en poids (sauf confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de framboises, de

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

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans le mois 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 prête à l'emploi permet de fourrer des pâtisseries ou de monter des verrines. Elle accompagne aussi parfaitement un fromage blanc. Elle s'utilise avant tout pour garnir des tartes ou des abaissees de feuilletage. Rendement : Permet de réaliser 40 fourrages de 50 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							
579	137	0.3	0	34	29	1	0.2	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.67

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	48	0	24	Seau	24		
Palette	384	427.57	192	Seau	192	1200x800x985	3608588149967
Colis	2	2.11	1	Seau		200x200x110	3608588149950
Seau	2	2.11	1	Seau			3608580722717
Pièce unitaire	2	0	1	Seau			