

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 | Origines |
|------------------------------------|--------------|
| 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/ionisé

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 fraises, de cerises ou d'agrumes, purées et pâtes de marrons, pr

Garniture pomme-caramel en seau 2 kg FRUIT'CHEF

Article : 87773

| 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 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 | | | |
| Pièce | 2 | 0 | 1 | Seau | | | |