



EpiSaveurs
groupe pomona

Sauce dessert framboise en flacon 1 kg ALSA

Article : 95315

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 : Sauce Framboise

Descriptif produit : Framboise 28%. Colis de 6 flacons

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Flacon de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients: sucre, framboise 28%, sirop de glucose, eau, épaississants (pectine, farine de graines de caroube), colorants (anthocyanes, carmins), acidifiant (acide citrique), conservateur (sorbate de potassium).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	France
framboise	Union Europ., Hors UE

Pays de transformation : France [Département(s) : 54]

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide



EpiSaveurs
groupe pomona

Sauce dessert framboise en flacon 1 kg ALSA

Article : 95315

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	68 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	249 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	93 système métrique		

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 3 mois après ouverture

Mise en œuvre : Secouer vivement le flacon. Lors de la première utilisation, dévisser le bouchon, retirer l'opercule et replacer le bouchon. Ouvrir le clapet et retourner le flacon au-dessus du plat à agrémenter. Presser sur les flans du flacon de manière mesurée pour délivrer la quantité de sauce suffisante pour la recette. Utilisable pour le nappage (glaces, sorbets, pêche melba, gâteaux de riz...), l'aromatisation (crèmes pâtisseries, crèmes anglaises, crème au beurre, milk-shakes...) et l'accompagnement (tartes, crêpes, génoises, fruits cuits...), ainsi que le décor d'assiette. Après ouverture, réserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C, notamment pour le maintien de la fluidité de la sauce. Dosage : 10 à 15 grammes selon usage. Rendement : Flacon de 1 kg. Soit 100 doses de 10 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							
1,143	269	0.1	0	66	61	1.4	0.4	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.00

Type de matières grasses : Aucune



EpiSaveurs
groupe pomona

Sauce dessert framboise en flacon 1 kg ALSA

Article : 95315

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
Pièce unitaire	1	0	1	Flacon			
Colis	6	6.6	6	Flacon		291x144x263	03506170018434
Flacon	1	1.07	1	Flacon			8712100455148
Couche	120	0	120	Flacon	20		
Palette	600	0	600	Flacon	100	1200x800x1465	8712100455261
Bouteille	1	0	1	Flacon			