



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Compote de Pommes Bio allégée en sucres\* \*30% de sucres en moins qu'une compote classique
- Descriptif produit :** 30% de sucres en moins. +/- 42 portions de 100 g. Boîte 5/1 de 4,25 kg. Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.250 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients: Pomme 95%\*, sucre\*, antioxydant: acide ascorbique. \* Ingrédients issus de l'agriculture biologique

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Pommes	Union Europ.

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 84]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,080

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

# Compote de pomme allégée BIO en boîte 5/1 CHARLES ET ALICE

Article : 95342

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

**Labels :** Bio

**Bio AB :** Oui

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 20079950 - Confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de fruits, obtenues par cuisson, d'une teneur en sucres > 13% mais <= 30% en poids (à l'excl. des confitures, gelées, marmelades, des purées et pâtes d'agrumes ainsi que des préparations homogénéisées du n°

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	3.8 (3.4-4.1)	Brix	16 °B (15-16.5)
Viscosité	5.5 (4-7)		

## 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 la boîte selon les préconisations d'hygiène et de traçabilité. La compote est prête à l'emploi et se présente généralement dans une jatte en libre-service. Elle est également utilisée en pâtisserie pour garnir les fonds de tartes. De plus, la compote de pomme participe à un grand nombre de recettes sucrées ou salées, tièdes ou frappées. Simplement tiédie : poudrée de cannelle, de sucre vanillé ou couverte de meringue. Frappée : avec de la faisselle, du fromage blanc ou de la chantilly, garnie de fruits secs marinés dans un sirop parfumé ou un alcool, ou accompagnée de biscuits secs. La compote se retrouve également dans des préparations plus élaborées, comme des coupes glacées et des bavares, en pâtisserie pour les chaussons, les charlottes et autres tartes. En salé, la compote peut entrer dans la composition de sauces et garnitures pour adoucir et apporter une note fruitée.

## 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							
261	62	0.5	0.1	14	11	2.1	0.5	0.01

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Autres allégations nutritionnelles :** Allégée en sucre : 16°B

**Rapport P/L :** 1.00

**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
Boite	4.25	4.64	1	Boite			3288310842580
Colis	12.75	14	3	Boite		475x160x246	13288310842587
Couche	140.25	0	33	Boite	11		
Palette	701.25	788.3	165	Boite	55	1200x800x1400	23288310842584
Pièce	4.25	0	1	Boite			