



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 :** Spécialité de poires allégée en sucres, aromatisée
- Descriptif produit :** +/- 42 portions de 100 g. Boîte 5/1 de 4,2 kg. Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.200 kg
- Liste des ingrédients :** Poires 76%, pommes 19.8%, sucre, arôme naturel, antioxydant : acide ascorbique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
poires	Union Europ., Hors UE

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 19]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,080
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Végétalien, Végétarien
- 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

## 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 72 heures après ouverture

**Mise en œuvre :** Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène et de traçabilité. La spécialité aux fruits est prête à l'emploi et se présente généralement dans une jatte en libre-service. Elle est également utilisée en pâtisserie, à condition de l'égoutter partiellement ou de manière plus poussée, pour garnir les fonds de tartes. Elle peut être travaillée tièdes ou frappées. Simplement tiédie : poudrée 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 (rhum), ou accompagnée de biscuits secs. La spécialité se retrouve également dans des préparations plus élaborées, comme des coupes glacées et des bavares, en pâtisserie pour les chaussons, les charlottes, les crumbles et autres tartes.

## 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							
305	72	0.5	0.2	15.5	13	2.9	0.5	0.01

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**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
Couche	138.6	0	33	Boite	11		
Palette	693	770.83	165	Boite	55	1200x800x1325	
Boite	4.2	4.52	1	Boite			3174064020520
Colis	12.6	13.56	3	Boite		475x159x235	13174064020527
Pièce unitaire	4.2	0	1	Boite			
Pièce	4.2	0	1	Boite			



# Spécialité poire en boîte 5/1 VALADE EN CORREZE

Article : 133383