

Confiture extra de fraise allégée en bocal 335 g BONNE MAMAN

Article : 171752



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 :** Confiture Extra de Fraises allégée en sucres, soit 30% de sucres en moins qu'une confiture traditionnelle.
- Descriptif produit :** 30% de sucres en moins. Colis de 6 bocaux
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Bocal de 0.340 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients : Fraises, sucre, jus de cassis, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.

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

- 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

Confiture extra de fraise allégée en bocal 335 g BONNE MAMAN

Article : 171752

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, 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 : Confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de fraises, obtenues par cuisson, d'une teneur en sucres > 30% en poids (à l'excl. des préparations homogénéisées du n° 200710)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	82 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	93 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	82 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 : Frapper le fond du pot de quelques coups secs avec le plat de la main. Ouvrir le pot et le placer sur les buffets en libre service ou débarrasser la confiture dans une belle jatte de service. Cette confiture est adaptée pour une utilisation en pâtisserie, en fourrage, en parfum ou en nappage.

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							
688	162	0.1	0	39	39	1.6	0.5	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.00

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
Bocal	0.34	0.54	1	Bocal			3608580823445
Couche	42.21	0	126	Bocal	21		
Palette	464.31	0	1386	Bocal	231	1200x800x1201	3608581823444
Colis	2.01	3.32	6	Bocal		252x169x96	3608589823446
Pièce	0.34	0	1	Bocal			