



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 :** Extrait de Vanille de Madagascar
- Descriptif produit :** Issu de gousses de vanille origine Bourbon. Colis de 6 bouteilles
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Bouteille de 1.344 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients : Ingrédients: sirop de sucre inverti, sirop de glucose, eau, préparations aromatisantes (extrait de vanille), épaississant (E 415).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sirop de glucose inverti	Union Europ.
sirop de glucose	Union Europ.
eau	France

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 67]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 720
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Végétalien, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Extrait de vanille en bouteille 1 L SEBALCE

Article : 185333

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21069092 - Préparations alimentaires non dénommées ailleurs, ne contenant pas de matières grasses provenant du lait, de saccharose, d'isoglucose, de glucose, d'amidon ou de fécule ou contenant en poids moins de 1,5% de matières grasses provenant du lait, moins de 5%

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	84 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	261 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	84 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DLC / DDM

Mise en œuvre : Verser quelques gouttes dans la préparation en cours pour la parfumer et la colorer (brun à jaune, selon la concentration). Prévoir 5 à 15 g /kg de masse ou liquide à parfumer. Idéal pour aromatiser des glaces, crèmes, entremets, mousses, appareils à biscuits, crèmes et gâteaux de céréales. Peut être utilisé dans les sauces salées d'accompagnement des viandes blanches, poissons et fruits de mer, pour apporter une touche exotique. Rendement : Flacon de 1 L

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							
1,133	267	0.3	0.01	65	57	0.5	0.3	0.13

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
Colis	8.064	9.048	6	Bouteille		265x179x273	3506170012074
Bouteille	1.344	1.393	1	Bouteille			3506170012067
Couche	153.216	0	114	Bouteille	19		
Palette	766.08	884.56	570	Bouteille	95	1200x800x1515	3506170012081
Pièce	1.344	0	1	Bouteille			