

Crème de marron vanillée en boîte 4/4 ROGER DESCOURS

Article : 187062



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 : Crème de marrons vanillée
Descriptif produit : Boîte 4/4 de 1 kg. Colis de 6 boîtes
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 1.000 kg
Liste des ingrédients : Sucre, marrons entiers, eau, extrait de vanille

Ingrédients principaux / primaires	Origines
marron	Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 07]
Durée de vie totale du produit (jours) : 1,440
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Aucune signalée
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, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 20079920 - Purées et pâtes de marrons, 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
Hauteur de l'unité de consommation	118 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 les 10 jours après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte en respectant les préconisations d'hygiène et de traçabilité. Prélever la quantité nécessaire de crème de marron et débarrasser le reste dans un conditionnement adapté, puis le réserver au frais. La crème de marron est prête à l'emploi. La répartir dans des petits pots ou la conditionner en jatte libre service et mettre à disposition des convives. La crème de marron peut également servir à parfumer, colorer ou agrémenter des préparations en pâtisserie. Elle est particulièrement adaptée à l'accompagnement des laitages naturels (fromage blanc, petits suisses...). Rendement : 25 portions de 40 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							
1,001	236	0.6	0.2	56	46	2.05	1.1	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.83

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 22 - Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 maxi

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	72	0	72	Boite	12		
Palette	864	1000	864	Boite	144	1200x800x1560	13558370000396
Boite	1	1.117	1	Boite			3558370000917
Colis	6	6.702	6	Boite		300x200x118	83558370000647