



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 : PUREE DE POMMES BIO SANS SUCRES AJOUTES

Descriptif produit : Issu de l'agriculture biologique. Colis de 3 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 4.100 kg

Liste des ingrédients : pommes 99.5%, antioxydant : acide ascorbique

Ingrédients principaux / primaires	Origines
POMMES	Union Europ.

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

Labels : Bio

Régimes particuliers : Sans gluten, 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 homogénéisées du n°

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 en respectant les consignes de sécurité et d'hygiène. Verser le contenu de la boîte dans une jatte pour le service ou dans des ravers individuels. Idéalement servir frais. La purée de pomme peut aussi servir à la préparation de pâtisseries pauvre en sucre ou sans sucre ajouté. En cuisine végétalienne elle apporte moelleux et humidité en substitution des oeufs dans les gâteaux.

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							
247	59	0.6	0.2	12	10.3	2	0.5	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.83

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
Boîte	4.1	4.46	1	Boîte			3174064135088
Colis	12.3	13.42	3	Boîte		475x159x239	13174064135085
Couche	135.3	0	33	Boîte	11		
Palette	676.5	0	165	Boîte	55	1200x800x1345	23174064135082