



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 :** Poires demi-fruits préservées
Descriptif produit : Boîte 5/1 de 2,3 kg (PNE). Colis de 3 boîtes.
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 4.200 kg
Liste des ingrédients : Poires Williams demi-fruits, eau, sucre, acidifiant : acide citrique.

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|------------------------------------|-------------------------|
| Poires | France, Espagne, Italie |
| Sucre | Union Europ. |
| Eau | France |

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 30]
Durée de vie totale du produit (jours) : 1,460
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, Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

Poire Williams demi-fruits préservés en boîte 5/1 TOQUELIA

Article : 216394

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20084059 - Poires, préparées ou conservées, sans addition d'alcool, mais avec addition de sucre, d'une teneur en sucres <= 13% en poids, en emballages immédiats d'un contenu net > 1 kg

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|-----------------------------|-----------------|-----------------------------|-----------------|
| Brix | 15 °B (13 - 18) | pH | 3.6 (3.5 - 3.7) |

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 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Egoutter les fruits en réservant si besoin le sirop léger. Ces demi-poires peuvent être présentées natures, dans leur sirop éventuellement parfumé (miel, épices, infusions...), pochées au vin, nappées de chocolat ou bien encore utilisées en morceaux comme garniture de pâtisseries et d'entremets (tarte Bourdaloue, tourte, charlotte, gratin de fruits,...). Elles peuvent aussi être intégrées dans une garniture de légumes d'automne, en accompagnement de volaille, gibier ou viandes marinées.

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 | | | | | | | |
| 286 | 68 | 0.5 | 0.1 | 14 | 12 | 2.6 | 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 |
|----------------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|---------------|
| Boite | 4.2 | 4.61 | 1 | Boite | | | 3061435000383 |
| Colis | 12.6 | 13.84 | 3 | Boite | | 470x160x246 | 3061435100380 |
| Couche | 138.6 | 0 | 33 | Boite | 11 | | |
| Palette | 693 | 761.15 | 165 | Boite | 55 | 1200x1200x1380 | 3061435200387 |
| Pièce unitaire | 4.2 | 0 | 1 | Boite | | | |
| Pièce | 4.2 | 0 | 1 | Boite | | | |

Poids net égoutté : 2.3