

# Arôme naturel de framboise en pâte Compound en pot 1 kg DAWN

Article : 247274



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Arôme naturel
- Descriptif produit :** Arôme pour application multi-usages en pâtisserie fine. Colis de 4 pots
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Pot de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Composantes aromatisantes: substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes. Autres composants: Sucre, Framboise 26%, Sirop de glucose-fructose, Dénrée alimentaire colorante: concentrés (carotte, cassis), Acidifiant (acide citrique), Correcteur d'acidité (citrate trisodique), Amidon modifié (maïs)

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sucre	France, Belgique, Pays-Bas
Framboise	Bosnie-Herz., Bulgarie, Pologne, Serbie
Sirop de glucose-fructose	France, Belgique

- Pays de transformation :** Belgique
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 730
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Lait, Oeuf, Soja
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

# Arôme naturel de framboise en pâte Compound en pot 1 kg DAWN

Article : 247274

Code nomenclature douanière : 33021090 - Mélanges de substances odoriférantes et mélanges, y.c. les solutions alcooliques, à base d'une ou de plusieurs de ces substances, des types utilisés comme matières de base pour les industries alimentaires

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	3 (0,6)	Brix	70 °B (10)

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**Conservation après ouverture :** Non concerné

**Mise en œuvre :** Pâte aromatique pour sublimer le goût et la couleur de vos recettes signatures sucrées :

- Recette authentique : forte teneur en framboises, avec pépins
- 100% arômes naturels
- Polyvalence des applications : mousse, crème, fourrage, glaçages, etc...
- Simple et rapide d'utilisation : dosage 4 à 6% selon l'intensité désirée

## 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	262	0.01	0	64	62	2	0.44	0.61

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 44.00

**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
Pot	1	1.099	1	Pot			5414296062973
Colis	4	4.525	4	Pot		204x204x186	5414296062980
Couche	96	0	96	Pot	24		
Palette	576	651.6	576	Pot	144	1200x800x1266	