



**Pomona Suisse**  
groupe pomona

# Crème de marron vanillée en boîte 4/4 Valade en correze

Article : 257536

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

*\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*



*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

*\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

## Caractéristiques générales

<b>Descriptif produit :</b>	+/- 25 portions de 40 g. Boîte 4/4 de 1 kg. Colis de 12 boîtes
<b>Conservation :</b>	Ambiant
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 12.000 Boite de 1.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Sucre, châtaignes, eau, arôme naturel de vanille
<b>Pays de transformation :</b>	France
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	1,080
<b>Allergènes majeurs :</b>	Lait
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, Sans porc, Végétarien
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 2,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	2008.1990 - Préparations de légumes, de fruits ou d'autres parties de plantes - Fruits et autres parties comestibles de plantes, autrement préparés ou conservés, avec ou sans addition de sucre ou d'autres édulcorants ou d'alcool, non dénommés ni compris ailleurs - fruits à coques, arachides et autres graines, même mélangés entre eux - autres, y compris les mélanges - Hors fruits tropicaux

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

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

**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...).

## 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							
1,090	257	0.7	0.1	60	55.3		1.1	0.01

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.57

**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	1	1.09	1	Boîte			
Couche	72	0	72	Boîte	6		
Colis	12	0	12	Boîte			
Palette	720	0	720	Boîte	60		