

## 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>	Colis de 6 paquets
<b>Conservation :</b>	Ambiant
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 Paquet de 1.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% arabica
<b>Pays de transformation :</b>	France
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	540
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<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>	0901.2100 - Café, thé, maté et épices - Café, même torréfié ou décaféiné; coques et pellicules de café; succédanés du café contenant du café, quelles que soient les proportions du mélange - café torréfié - non décaféiné

## 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							
1,660	397	15.4	0	40.2	0		14.4	0.19

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.94

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
Couche	48	0	48	Paquet	8		
Colis	6	0	6	Paquet			03061435103107
Palette	384	0	384	Paquet	64		
Paquet	1	1.08	1	Paquet			03061435003100