

## 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 bouteilles PET
<b>Conservation :</b>	Ambiant
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 Bouteille de 1.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Eau osmosée, Sucre Cristallisé, Propylène glycol, Glycérine Naturelle, vanilline, arômes, colorant caramel E150b
<b>Pays de transformation :</b>	France
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	730
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
<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>	1702.9034 - Sucres et sucreries - Autres sucres, y compris le lactose, le maltose, le glucose et le fructose (lévulose) chimiquement purs, à l'état solide; sirops de sucres sans addition d'aromatisants ou de colorants; succédanés du miel, même mélangés de miel naturel; sucres et mélasses caramélisés - autres, y compris le sucre inverti (ou interverti) et les autres sucres et sirops de sucres contenant en poids à l'état sec 50 % de fructose - à l'état de sirop - Hors sirops de table; succédanés du miel - autres sirops de sucre, caramélisés; caramels colorants

## 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 bouteille. Verser quelques gouttes dans la préparation en cours pour la parfumer et la colorer (brun à jaune, selon la concentration). Prévoir 5 à 10 g /kg de masse ou liquide à parfumer. Un sous-dosage fait perdre l'intérêt de l'aromatisation. un surdosage peut rendre la préparation écoeurante. Idéal pour aromatiser des glaces, crèmes, entremets, mousses, appareils à biscuits, crèmes et gâteaux de céréales. Peut être utilisé dans les sauces salées d'accompagnement des viandes blanches, poissons et fruits de mer, pour apporter une touche exotique. Bien refermer la bouteille et la réserver au frais après utilisation (entre 8 et 15°C) pour conserver le potentiel aromatique de l'arôme vanille. Rendement : 5 à 10 g par kg de masse. Soit de 120 à 240 kg de préparation à aromatiser.

## 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							
825	194	0.5	0.15	48.5	29.9		0.2	0.07

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.40

**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
Bouteille	1	1.12	1	Bouteille			03455167610963
Couche	126	0	126	Bouteille	21		
Colis	6	0	6	Bouteille			03455167610963
Palette	630	0	630	Bouteille	105		