Pâte de pistache en pot 1 kg Cresco

Article : 257650

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

Descriptif produit :	Pistache 30%. Colis de 4 pots
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 4.000 Pot de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	Sucre, 30% PISTACHES torréfiées, huile de SOJA, farine de SOJA, LACTOSÉRUM doux en poudre, émulsifiant (lécithine de SOJA), colorants (E 101i, E 141ii), arôme.

Pays de transformation :	France
Durée de vie totale du produit (jours) :	540
Allergènes majeurs :	Fruit à coque, Lait, Soja
Traces d'allergènes :	Arachide, Gluten, Oeuf
Régimes particuliers :	Sans porc
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 2,5%
Code nomenclature douanière :	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

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Pâte de pistache en pot 1 kg Cresco

Article : 257650

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 le seau avec précaution. Si de l'huile est présente en surface. mélanger avec la pâte de pistache avant l'utilisation. Prévoir de 70 à 100 g de pâte par kg de préparation. pour réaliser des glaces. mousses. crème. Macarons. cakes et financiers... Réserver au frais après ouverture pour conserver les meilleures saveurs de la pistache. Rendement : 70 à 100 g par kg de préparation à colorer et parfumer.

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							
2,270	544	31	4.2	54	47		11	0.17

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.35

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	Pot	12		
Colis	4	0	4	Pot			
Palette	336	0	336	Pot	84		
Pot	1	1.044	1	Pot			03506170100375

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur