Pâte d'amandes pour pâtisserie seau 900G Nectaflor

Article : 258948

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 6.000 Seau de 0.900 kg
Liste des ingrédients :	Sucre, AMANDES 25 %, eau, SOJA, humidifiant (E420), farine de mais, agent conservateur (E202), arômes, acidifiant (acide citrique)
Pays de transformation :	Suisse
Durée de vie totale du produit (jours) :	450
Allergènes majeurs :	Fruit à coque
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans huile de palme
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite

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 d'amandes pour pâtisserie seau 900G Nectaflor

Article : 258948

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							
1,618	387	14	1.1	55	47	3.9	7.7	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.55

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	32.4	0	36	Seau	6		
Colis	0	5.964	6	Seau			
Palette	0	0	216	Seau	36		
Seau	0.9	0.994	1	Seau			07610184009145

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