



### Préparation pour crumbles

Ref. 002271 | EAN 3506170016416



**Fournisseur** CONDIFA

**Marque** ALSA

## GÉNÉRAL

<b>Unité de facturation</b>	Boite 1,4kg
<b>Unité de vente</b>	Boite de 1,4 kg
<b>Durée de vie</b>	360 jours
<b>DLUO garantie</b>	240 jours
<b>Allergènes</b>	Céréales contenant du gluten
<b>Allergènes (Traces)</b>	Oeufs, Lait, Fruits à coques, Soja
<b>Mode de conservation</b>	Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 48 h maximum). Conserver à température ambiante (25°C maximum) dans un endroit sec. Conserver les desserts préparés en chambre froide à température positive.
<b>Conditions de conservation</b>	Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 48 h maximum). Conserver à température ambiante (25°C maximum) dans un endroit sec. Conserver les desserts préparés en chambre froide à température positive.
<b>Température de stockage</b>	De 15°C à 25°C

## DESCRIPTION

<b>Conditions utilisation</b>	Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 48 h maximum). Conserver à température ambiante (25°C maximum) dans un endroit sec. Conserver les desserts préparés en chambre froide à température positive.
<b>Ingrédients</b>	Ingrédients : Ingrédients: farine de BLÉ, sucre de canne, dextrose, cannelle, arôme. Traces éventuelles de (GLUTEN, LAIT, OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE).
<b>Message marketing</b>	Parce qu'un bon repas se termine toujours par un bon dessert, alsa Professionnel a mis au point de délicieuses créations pâtisseries. Pratiques et rapides de fabrication, elles ont aussi cette force de garder une saveur authentique. alsa Professionnel préparation pour crumble est un incontournable de la pâtisserie anglaise dans votre carte des desserts. Il se personnalise avec tous les fruits de saison, et se fabrique rapidement.

**LOGISTIQUE**



**UNITÉ**

<b>PCB</b>	1	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	1.4 Kilos	<b>Volume</b>	3 522 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	23.1 x 10.1 x 15.1	<b>Dimensions(unité)</b>	Centimètre



**CARTON**

<b>PCB</b>	4	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	8.4 Kilos	<b>Volume</b>	24 059 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	32.1 x 24.1 x 31.1	<b>Dimensions(unité)</b>	Centimètre



**PALETTE**

<b>PCB</b>	192	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	302.4 Kilos	<b>Volume</b>	1 039 680. Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	120 x 80 x 108.3	<b>Dimensions(unité)</b>	Centimètre

**CARACTÉRISTIQUES**

<b>Pays de fabrication</b>	France
<b>Type de régime</b>	Vegan, Vegetarian

