



Préparation pour far breton aux pruneaux

Ref. 002300 | EAN 3506170016089



Fournisseur CONDIFA

Marque ALSA

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boite kg
Unité de vente	Boite de 1 kg
Durée de vie	108 jours
DLUO garantie	190 jours
Allergènes	Oeufs, Lait, Fruits à coques, Céréales contenant du gluten, Soja
Mode de conservation	Avant ouverture, à conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Utilisable après ouverture jusqu'à la date de péremption sous réserve du respect des conditions de conservation précitées et dans l'emballage d'origine. Conserver les desserts préparés au réfrigérateur. Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 48 h maximum).
Conditions de conservation	Avant ouverture, à conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Utilisable après ouverture jusqu'à la date de péremption sous réserve du respect des conditions de conservation précitées et dans l'emballage d'origine. Conserver les desserts préparés au réfrigérateur. Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 48 h maximum).
Température de stockage	De 15°C à 25°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Avant ouverture, à conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Utilisable après ouverture jusqu'à la date de péremption sous réserve du respect des conditions de conservation précitées et dans l'emballage d'origine. Conserver les desserts préparés au réfrigérateur. Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 48 h maximum).
Ingrédients	Ingrédients : Ingrédients: sucre, farine de BLÉ, amidon de maïs, OEUUF, épaississant (gomme xanthane), sel, arôme, cannelle. Pruneaux (500 g): conservateur (sorbate de potassium). Traces éventuelles de: GLUTEN, LAIT, SOJA, FRUITS À COQUE.
Message marketing	Parce qu'un bon repas se termine toujours par un bon dessert, et qu'ils valent le coup d'être un des points forts de vos menus, alsa Professionnel a mis au point de délicieuses préparations desserts. Pratiques et rapides de fabrication, elles ont aussi cette force de garder une saveur authentique. alsa Professionnel Far breton aux pruneaux, c'est une délicieuse recette de gâteau aux pruneaux, proche du fait-

maison, qui fera fondre votre clientèle.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	1 Kilo	Volume	2 305 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	17.1 x 6.1 x 22.1	Dimensions(unité)	Centimètre



CARTON

PCB	5	Contrôle colisage	Non
Poids Net	5 Kilos	Volume	17 251 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	39.1 x 19.1 x 23.1	Dimensions(unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	240	Contrôle colisage	Non
Poids Net	240 Kilos	Volume	1 069 440 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 111.4	Dimensions(unité)	Centimètre

NUTRITION

<i>Valeurs nutritionnelles moyennes</i>	Pour 100 g ou 100 ml
Valeur énergétique	230 Kilocalories 962 Kilo Joules
Matières grasses	10 Grammes
dont acides gras saturés	6 Grammes
Glucides	30 Grammes
dont sucres	19 Grammes
Fibres alimentaires	5 Grammes
Protéines	4 Grammes
Sel	-

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	France
Type de régime	Vegetarian

Générée le 15 Avril 2024 à 21h04

Ces spécifications sont fournies à titre informatif et peuvent être modifiées ultérieurement.

GROUPE CERCLE VERT
 ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
 Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr



