



Sucre glace

Ref. 002912 | EAN 3220035770199



Fournisseur SAINT LOUIS SUCRE SAS

Marque SAINT LOUIS

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Sachet kg
Unité de vente	Sachet de 1 kg
Mode de conservation	A conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur. Température 20 °C ± 5 °C / Humidité relative inférieure à 65 %
Conditions de conservation	A conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur. Température 20 °C ± 5 °C / Humidité relative inférieure à 65 %
Température de stockage	De 0°C à 30°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	pour sucrer
Ingrédients	Sucre : 97%, amidon de pomme de terre (3%)
Message marketing	Tamisé avec soin, le sucre glace est un élément indispensable pour saupoudrer sur vos desserts ou à incorporer dans vos préparations. Il est l'ingrédient idéal pour sublimer vos recettes grâce à sa jolie couleur blanche et sa grande finesse.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	1 Kilo	Volume	2 112 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	21.1 x 14.1 x 7.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	5	Contrôle colisage	Non
Poids Net	5 Kilos	Volume	9 509 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	39.1 x 20.1 x 12.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 PALETTE

PCB	495	Contrôle colisage	Non
Poids Net	495 Kilos	Volume	1 632 000 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 170	Dimensions (unité)	Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

Pays de culture (GDSN)	France
Pays de fabrication (GDSN)	France
Pays de facturation (GDSN)	France