

Sucre de canne roux en morceaux

Ref. 002919 | EAN 3220034941194



Fournisseur SAINT LOUIS SUCRE SAS

Marque SAINT LOUIS



GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte kg
Unité de vente	Boite 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 roux de canne
Message marketing	Ces morceaux de sucre Pure Canne sont faciles à casser et apporteront la touche parfaite d'exotisme et de caractère à vos boissons chaudes. Sans colorant, ils sont exclusivement composés de sucre de canne non raffiné.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	1 Kilo	Volume	1 157 Cm <sup>3</sup>
Dimensions (L x l x h)	17.1 x 11.1 x 6.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	5	Contrôle colisage	Non
Poids Net	5 Kilos	Volume	6 373 Cm <sup>3</sup>
Dimensions (L x l x h)	29.1 x 18.1 x 12.1	Dimensions (unité)	Centimètre



 PALETTE

PCB	935	Contrôle colisage	Non
Poids Net	935 Kilos	Volume	1 421 760 Cm <sup>3</sup>
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 148.1	Dimensions (unité)	Centimètre

## CARACTÉRISTIQUES

Pays de culture (GDSN) France

Pays de fabrication (GDSN) France

Pays de facturation (GDSN) France