



Caramel à l'ancienne

Ref. 003803 | EAN 3179142722105

Fournisseur MC CORMICK FRANCE S.A.S

Marque VAHINE



GÉNÉRAL

Unité de facturation	Bouteille 1L
Unité de vente	Bouteille de 1 L
Durée de vie	540 jours
DLUO garantie	365 jours
Mode de conservation	Après ouverture, ce nappage peut être consommé durant 1 mois, stocké à température ambiante dans son flacon refermé. Conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de lumière dans son emballage fermé
Conditions de conservation	Après ouverture, ce nappage peut être consommé durant 1 mois, stocké à température ambiante dans son flacon refermé. Conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de lumière dans son emballage fermé

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Utilisez le caramel à l'ancienne Vahiné pour agrémenter vos glaces, gâteaux, yaourts, milkshakes, crèmes desserts. Ce caramel peut également servir de décor d'assiette.
Descriptif	<p>Découvrez un caramel d'exception, préparé selon la méthode traditionnelle dans un chaudron en cuivre, pour un goût riche et authentique. Cette fabrication artisanale garantit une texture onctueuse et fondante ainsi que des notes caramélisées intenses, parfaites pour sublimer vos desserts.</p> <p>Idéal pour napper glaces, crèmes, gâteaux, mousses ou fruits, ce caramel à l'ancienne offre une qualité professionnelle constante et apporte une touche gourmande et raffinée à toutes vos créations pâtisseries.</p>
Ingrédients	Sucre, eau,

LOGISTIQUE

 **UNITÉ**

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	1.461 Kilos	Volume	1 995. Cm ³
Dimensions (L x l x h)	9.1 x 9.1 x 24.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 **CARTON**

PCB	6	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	8.908 Kilos	Volume	14 176 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	28.1 x 20.1 x 25.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 **PALETTE**

PCB	480	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	721.28 Kilos	Volume	1 348 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 140.5	Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

<i>Valeurs nutritionnelles moyennes</i>	Pour 100 gr / ml non préparés
Valeur énergétique	310 Kilocalories 1 319 Kilojoules
Matières grasses	0.9 Gramme
dont acides gras saturés	-
Glucides	77 Grammes
dont sucres	56 Grammes
Fibres alimentaires	-
Protéines	0.5 Gramme
Sel	0.01 Gramme

MICROBIOLOGIE

AEROBE_MESOPHILES_COLONIES (GDSN)	Entre 0 et 1000 Grammes
COLIFORMS_AT_30_DEGREES_C (GDSN)	Entre 0 et 10 Grammes
MOULDS (GDSN)	Entre 0 et 100 Grammes
SALMONELLA (GDSN)	Entre 0 et 0 Gramme
YEASTS (GDSN)	Entre 0 et 100 Grammes

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	France
Type de régime	Halal, Kosher, Vegan, Vegetarian
Type d'emballage	Bottle