



Fondant pâtissier blanc

Ref. 003807 | EAN 3215450023333



Fournisseur DAWN FOODS FRANCE

Marque DAWN

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Pot kg
Unité de vente	Pot de 1 kg
Durée de vie	365 jours
DLUO garantie	255 jours
Allergènes	Anhydride sulfureux et sulfites
Mode de conservation	Conserver de préférence dans un endroit frais et sec
Conditions de conservation	Conserver de préférence dans un endroit frais et sec

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Prendre la quantité désirée et chauffer doucement à 35°C (si possible au bain-marie)
Ingrédients	Ingrédients : sucre, sirop de glucose (SULFITES), eau, acidifiant
Message marketing	pâte blanche de sucre

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	1 Kilo	Volume	1 917 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	12.1 x 12.1 x 13.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	6	Contrôle colisage	Non
Poids Net	6 Kilos	Volume	11 397 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	36.1 x 24.1 x 13.1	Dimensions (unité)	Centimètre



 PALETTE

PCB	486	Contrôle colisage	Non
Poids Net	486 Kilos	Volume	1 401 600 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 146	Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g ou 100 ml
Valeur énergétique	352 Kilocalories 1473 Kilo Joules
Matières grasses	-
dont acides gras saturés	-
Glucides	88 Grammes
dont sucres	81 Grammes
Fibres alimentaires	-
Protéines	-
Sel	-

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN)	France
Type de régime (GDSN)	Halal, Kosher, Vegan, Vegetarian

DANGERS STOCKAGE

SC - Sensible à la chaleur