

Abricots secs n°6 standard

Ref. 004314 | EAN 3289131700806

Fournisseur LA PULPE

Marque LA PULPE

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Sachet kg
Unité de vente	Sachet de 1 kg
Durée de vie	540 jours
DLUO garantie	240 jours
Allergènes	Anhydride sulfureux et sulfites
Mode de conservation	Avant ouverture : conserver à température ambiante dans un endroit sec. Après ouverture : conserver au réfrigérateur dans un récipient fermé hermétiquement et consommer rapidement (1 mois).
Conditions de conservation	Avant ouverture : conserver à température ambiante dans un endroit sec. Après ouverture : conserver au réfrigérateur dans un récipient fermé hermétiquement et consommer rapidement (1 mois).

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Prêt à l'emploi
Descriptif	Abricots secs de calibre n° 6, à la saveur fruitée et naturellement sucrée. Idéals pour les desserts, les pâtisseries, les mélanges de fruits secs et les recettes sucrées-salées.
Ingrédients	Ingredients : abricots secs, conservateur : anhydride sulfureux.
Message marketing	Abricots secs entiers dénoyautés

LOGISTIQUE

UNITÉ

PCB	1	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	1.03 Kilos	**Volume**	1 810 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	27.1 x 13.1 x 5.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

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

CARTON

PCB	10	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	10.3 Kilos	**Volume**	21 237 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	40.1 x 25.1 x 21.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

PALETTE

PCB	630	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	690 Kilos	**Volume**	1 967 040 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 204.9	**Dimensions (unité)**	Centimètre

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	**Pour 100 gr / ml non préparés**
Valeur énergétique	- -
Matières grasses	0.8 Gramme
dont acides gras saturés	0.1 Gramme
Glucides	53 Grammes
dont sucres	40 Grammes
Protéines	3.1 Grammes
Sel	0.02 Gramme

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	Turquie
Type d'emballage	Bag

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