

Confiture d'abricots

Ref. 007623 | EAN 3045320526585



Fournisseur ANDROS RESTAURATION

Marque LE BERGER DES FRUITS



GÉNÉRAL

Unité de facturation	Seau 3kg
Unité de vente	Seau de 3 kg
Durée de vie	456 jours
DLUO garantie	295 jours
Mode de conservation	Après ouverture, se conserve au réfrigérateur et à consommer rapidement.
Conditions de conservation	Après ouverture, se conserve au réfrigérateur et à consommer rapidement.

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Idéal pour le service en vrac.
Ingrédients	Ingrédients : sucre, abricots, sirop de glucose-fructose, eau, gélifiant : pectines de fruits, acidifiant : acide citrique.
Message marketing	Les seaux Le Berger Des Fruits de confitures 35% de fruits sont parfaits pour le service en vrac.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	3	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	3.112 Kilos	Volume	5 696 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	20.1 x 20.1 x 14.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	3.112 Kilos	Volume	5 696 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	20.1 x 20.1 x 14.1	Dimensions (unité)	Centimètre



Générée le 23 Juillet 2025 à 20h14

Ces spécifications sont fournies à titre informatif et peuvent être modifiées ultérieurement.



 PALETTE

PCB	144	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	470.43 Kilos	Volume	956 160 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 99.6	Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 gr / ml non préparés
Valeur énergétique	240 Kilocalories 1 020 Kilojoules
Matières grasses	0.1 Gramme
dont acides gras saturés	-
Glucides	59 Grammes
dont sucres	58 Grammes
Fibres alimentaires	0.8 Gramme
Protéines	0.4 Gramme
Sel	-

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	France
Type d'emballage	Bucket