



Crozets naturels

Ref. 018473 | EAN 3252971580518



Fournisseur ALPINA SAVOIE

Marque ALPINA SAVOIE

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Sac 5kg
Unité de vente	Sac de 5 kg
Durée de vie	720 jours
DLUO garantie	395 jours
Allergènes	Oeufs, Céréales contenant du gluten
Allergènes (Traces)	Fruits à coques, Soja
Mode de conservation	A conserver dans un endroit sec et à l'abri de la lumière
Conditions de conservation	A conserver dans un endroit sec et à l'abri de la lumière

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Cuisson à l'eau bouillante : 15 minutes
Ingrédients	Ingrédients : Semoule de BLE dur de qualité supérieure filière Alpina, farine de BLE tendre des Pays de Savoie, OEUFS frais plein air, sel
Message marketing	Le crozet Alpina Savoie, le petit carré de pâte gourmand et emblématique de la montagne. Idéal en gratin, risotto ou dans l'incontournable recette de la Croziflette. Ingrédients 100% français.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	5	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	5.053 Kilos	Volume	6 893 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	28.1 x 22.1 x 11.1	Dimensions (unité)	Centimètre



 **CARTON**

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	5.053 Kilos	Volume	6 893 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	28.1 x 22.1 x 11.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 **PALETTE**

PCB	108	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	573 Kilos	Volume	1 422 720 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 148.2	Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

<i>Valeurs nutritionnelles moyennes</i>	Pour 100 gr / ml non préparés
Valeur énergétique	365 Kilocalories 1 546 Kilojoules
Matières grasses	3 Grammes
dont acides gras saturés	0.8 Gramme
Glucides	70 Grammes
dont sucres	2 Grammes
Fibres alimentaires	3 Grammes
Protéines	13 Grammes
Sel	0.25 Gramme

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	France
Type d'emballage	Bag
Type matériau d'emballage	Paper Other

DANGERS STOCKAGE

- SC - Sensible à la chaleur
- SH - Sensible à l'humidité
- SL - Sensible à la lumière