



Crème de marrons

Ref. 020787 | EAN 022314010025



Fournisseur FAUGIER CLEMENT

Marque CLEMENT FAUGIER

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 1/2
Unité de vente	Boite 1/2
Durée de vie	1825 jours
DLUO garantie	1185 jours
Mode de conservation	A conserver a température ambiant dans un endroit sec Après ouverture à conserver au frais et à consommer dans les 15 jours.
Conditions de conservation	A conserver a température ambiant dans un endroit sec Après ouverture à conserver au frais et à consommer dans les 15 jours.

DESCRIPTION

Conditions utilisation	A consommer nature, sur du pain, des crème, avec un yaourt, du fromage blanc, ... peut être utilisée comme ingrédient dans des desserts, des gâteaux, des glaces, ...
Ingrédients	Chataignes (50%), sucre, marrons glacés, sirop de glucose, eau, arôme naturel de vanille
Message marketing	Crème de marrons sucrée de couleur brune, finement tamisée, épaisse et onctueuse

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	0.5 Kilo	Volume	670 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	9.1 x 9.1 x 8.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	24	Contrôle colisage	Non
Poids Net	12 Kilos	Volume	15 665. Cm ³
Dimensions (L x l x h)	35.1 x 26.1 x 17.1	Dimensions (unité)	Centimètre



 PALETTE

PCB	1296	Contrôle colisage	Non
Poids Net	648 Kilos	Volume	1 128 960 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 117.6	Dimensions (unité)	Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN)	France
Type de régime (GDSN)	Coeliac, Free From G, Kosher, Vegan, Vegetarian, Without Beef, Without Pork