

## Sucre cristal

Ref. 026599 | EAN 3165434410201

Fournisseur CRISTALCO

Marque CRISTALCO



## GÉNÉRAL

Unité de facturation	Sac 20kg
Unité de vente	Sac de 20 kg
Durée de vie	9999 jours
Mode de conservation	L'entreposage est à effectuer de façon optimale à une température de 15 à 25°C et à une humidité relative inférieure à 65%. Durant un stockage prolongé une légère prise en motte peut être observée.
Conditions de conservation	L'entreposage est à effectuer de façon optimale à une température de 15 à 25°C et à une humidité relative inférieure à 65%. Durant un stockage prolongé une légère prise en motte peut être observée.
Température de stockage	De 15°C à 25°C

## DESCRIPTION

Conditions utilisation	L'astuce pâtissière. Le sucre cristallisé révèle le parfum et la saveur des fruits. Avec une macération lente, il est idéal pour les confitures, gelées et pâtes de fruits maison. Avec ses gros grains, il apporte la touche croquante à vos yaourts.
Ingrédients	100% sucre cristal

## LOGISTIQUE



## UNITÉ

PCB	20	Contrôle colisage	Non
Poids Net	20 Kilos	Volume	22 239 Cm <sup>3</sup>
Dimensions (L x l x h)	59.1 x 31.1 x 12.1	Dimensions (unité)	Centimètre



## CARTON

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	20 Kilos	Volume	22 239 Cm <sup>3</sup>
Dimensions (L x l x h)	59.1 x 31.1 x 12.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 **PALETTE**

<b>PCB</b>	50	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	1 000 Kilos	<b>Volume</b>	1 315 200 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	120 x 80 x 137	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre

**CARACTÉRISTIQUES**

**Pays de fabrication (GDSN)** France