

Sucre cristal

Ref. 026599 | EAN 3165434410201

Fournisseur CRISTALCO

Marque CRISTALCO



GÉNÉRAL

Unité de facturation	Sac 20kg
Unité de vente	Sac de 20 kg
Labels	Point vert
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 Brut	20.13 Kilos	Volume	22 239 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	59.1 x 31.1 x 12.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	20.13 Kilos	Volume	22 239 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	59.1 x 31.1 x 12.1	Dimensions (unité)	Centimètre



Générée le 15 Novembre 2025 à 20h00

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



 PALETTE

PCB	50	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	1 030 Kilos	Volume	1 315 200 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 137	Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 gr / ml non préparés
Valeur énergétique	400 Kilocalories 1 700 Kilojoules
Matières grasses	-
dont acides gras saturés	-
Glucides	100 Grammes
dont sucres	100 Grammes
Fibres alimentaires	-
Protéines	-
Sel	-

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	France
Type d'emballage	Bag