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

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr

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

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr