



Sucre semoule

Ref. 026600 | EAN 3165434240204

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	Versez directement le sucre en poudre dans vos préparations culinaires, yaourts, boissons
Ingrédients	100% sucre de betterave
Message marketing	Grâce à sa fine granulométrie, la semoule fine se dissout immédiatement quelque soit la température de la boisson : n'hésitez pas à l'utiliser pour vos milk-shakes ou citrons pressés : elle s'incorpore parfaitement dans toutes vos préparations.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	20	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	20.13 Kilos	Volume	24 485 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	60.1 x 31.1 x 13.1	Dimensions (unité)	Centimètre



Générée le 23 Juillet 2025 à 20h21

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



CARTON

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	20.13 Kilos	Volume	24 485 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	60.1 x 31.1 x 13.1	Dimensions (unité)	Centimètre

PALETTE

PCB	50	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	1 032 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

