



## Levure boulangère traditionnelle

Ref. 027751 | EAN 3162050024027



Fournisseur SAINTE LUCIE

Marque SAINTE LUCIE

### GÉNÉRAL

<b>Unité de facturation</b>	Paquet de 5
<b>Unité de vente</b>	Paquet de 5 sachets
<b>Durée de vie</b>	720 jours
<b>DLUO garantie</b>	515 jours
<b>Mode de conservation</b>	A conserver au frais et au sec. Après ouverture d'un sachet, le refermer, le conserver au réfrigérateur et le consommer dans les 48H.
<b>Conditions de conservation</b>	A conserver au frais et au sec. Après ouverture d'un sachet, le refermer, le conserver au réfrigérateur et le consommer dans les 48H.

### DESCRIPTION

<b>Conditions utilisation</b>	Utiliser un sachet ou suivre les dosages de votre recette. Emploi identique à la levure fraîche de boulanger. Verser la levure dans 2 cuillères à soupe d'eau tiède (environ 35°C) et légèrement sucrée. Laisser reposer 15 min, délayer et incorporer à la farine ou à votre recette.
<b>Ingrédients</b>	Ingrédients : Levure sèche boulangère (Saccharomyces cerevisiae 100%)
<b>Message marketing</b>	LEVURE BOULANGÈRE

### LOGISTIQUE

#### UNITÉ

<b>PCB</b>	1	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	0.32 Kilo	<b>Volume</b>	294 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	7.1 x 4.1 x 10.1	<b>Dimensions(unité)</b>	Centimètre

#### CARTON

<b>PCB</b>	12	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	0.555 Kilo	<b>Volume</b>	4 403 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	24.1 x 15.1 x 12.1	<b>Dimensions(unité)</b>	Centimètre

 **PALETTE**

<b>PCB</b>	2760	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	271 Kilos	<b>Volume</b>	-
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	-	<b>Dimensions(unité)</b>	Centimètre

**CARACTÉRISTIQUES**

<b>Pays de fabrication</b>	France
<b>Pays de facturation</b>	France
<b>Type de régime</b>	Coeliac