

Tartinable au fromage

Ref. 027792 | EAN 0103299517000



Fournisseur SOULIE RESTAURATION
 Marque SOULIE

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Carton de 144
Unité de vente	Carton de 144 coupelles
Durée de vie	1095 jours
DLUO garantie	760 jours
Allergènes	Lait
Température de stockage	De 19°C à 23°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Ne pas faire chauffer, à consommer à température ambiante. Tartiner de préférence sur une tranche de pain.
Ingrédients	Ingrédients : Protéines de pois réhydratées 36%, huile de colza, eau, tomates 10%, oignons, concentré de tomates, poivrons, fibre de pois, amidon modifié, jus de citron concentré, blanc d'oeuf en poudre, sel, basilic 0,5%, ail en poudre, extrait de levure.
Message marketing	Découvrez le premier tartinable au fromage appertisé ! Un produit végétarien au fromage de chèvre français qui saura ravir les papilles

LOGISTIQUE

UNITÉ

PCB	144	Contrôle colisage	Non
Poids Net	4.32 Kilos	Volume	13 228 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	32.1 x 24.1 x 17.1	Dimensions (unité)	Centimètre

CARTON

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	4.32 Kilos	Volume	13 228 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	32.1 x 24.1 x 17.1	Dimensions (unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	50	Contrôle colisage	Non
Poids Net	216 Kilos	Volume	916 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 95.5	Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

<i>Valeurs nutritionnelles moyennes</i>	Pour 100 g ou 100 ml
Valeur énergétique	211 Kilocalories 883 Kilo Joules
Matières grasses	15 Grammes
dont acides gras saturés	10 Grammes
Glucides	4 Grammes
dont sucres	1 Gramme
Fibres alimentaires	-
Protéines	5 Grammes
Sel	1 Gramme

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN)	France
Pays de facturation (GDSN)	France