



Sucre blanc moyen casson

Ref. 028225 | EAN 5410256023428



Fournisseur SAINT LOUIS SUCRE SAS

Marque SAINT LOUIS

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Sac 10kg
Unité de vente	Sac de 10 kg
Mode de conservation	A conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur. Température 20 °C ± 5 °C / Humidité relative inférieure à 65 %
Conditions de conservation	A conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur. Température 20 °C ± 5 °C / Humidité relative inférieure à 65 %
Température de stockage	De 0°C à 30°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	pour sucrer
Ingrédients	Sucre
Message marketing	Le sucre perlé est l'ingrédient indispensable qui fait croustiller les gaufres et leur donne un goût exquis. Ce sucre fait également des merveilles en boulangerie et pâtisserie.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	10	Contrôle colisage	Non
Poids Net	10 Kilos	Volume	16 788 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	55.5 x 27.5 x 11	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	10 Kilos	Volume	16 788 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	55.5 x 27.5 x 11	Dimensions (unité)	Centimètre



 **PALETTE**

PCB	72	Contrôle colisage	Non
Poids Net	720 Kilos	Volume	1 248 000 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 130	Dimensions (unité)	Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

Pays de culture (GDSN)	France
Pays de fabrication (GDSN)	France