



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 Brut	10.04 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 Brut	10.04 Kilos	Volume	16 788 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	55.5 x 27.5 x 11	Dimensions (unité)	Centimètre



Générée le 16 Janvier 2025 à 09h16

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



 PALETTE

PCB	72	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	722.9 Kilos	Volume	1 248 000 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 130	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 culture	France
Pays de fabrication	France
Type d'emballage	Bag