



Pâte d'orange aux zestes d'orange

Ref. 028724 | EAN 3162050013632

Fournisseur SAINTE LUCIE

Marque SAINTE LUCIE



GÉNÉRAL

Unité de facturation	Bocal de 440 g
Unité de vente	Bocal de 440 g
Durée de vie	540 jours
DLUO garantie	455 jours
Mode de conservation	Conserver ce produit à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur.
Conditions de conservation	Conserver ce produit à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur.

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Mélanger avant utilisation. Incorporer la pate d'orange directement dans la préparation sucrée ou salée. Incorporez au dernier moment pour les préparations à base de produits laitiers. Ne pas consommer en l'état.
Ingrédients	Ingrédients : Sirop de glucose-fructose, orange (30% - à base de concentré), zeste d'orange (10%), arôme naturel d'orange, épaississant (gomme xanthane), conservateur (sorbate de potassium).
Message marketing	PÂTE D'ORANGE

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	0.44 Kilo	Volume	-
Dimensions (L x l x h)	-	Dimensions(unité)	Centimètre

 **CARTON**

PCB	6	Contrôle colisage	Non
Poids Net	2.64 Kilos	Volume	-
Dimensions (L x l x h)	-	Dimensions(unité)	Centimètre

 **PALETTE**

PCB	1008	Contrôle colisage	Non
Poids Net	460 Kilos	Volume	-
Dimensions (L x l x h)	-	Dimensions(unité)	Centimètre

NUTRITION

<i>Valeurs nutritionnelles moyennes</i>	Pour 100 g ou 100 ml
Valeur énergétique	256 Kilocalories 1071 Kilo Joules
Matières grasses	-
dont acides gras saturés	-
Glucides	64 Grammes
dont sucres	42 Grammes
Fibres alimentaires	-
Protéines	-
Sel	-

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	Italie, Portugal, Espagne
Pays de facturation	France