



Pâte de vanille bourbon avec grains

Ref. 029430 | EAN 3506170020833



Fournisseur CONDIFA
Marque SEBALCE

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Pot 450g
Unité de vente	Pot de 450 g
Durée de vie	360 jours
DLUO garantie	515 jours
Mode de conservation	Avant ouverture, à conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Utilisable après ouverture jusqu'à la date de péremption sous réserve du respect des conditions de conservation précitées et dans l'emballage d'origine.
Conditions de conservation	Avant ouverture, à conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Utilisable après ouverture jusqu'à la date de péremption sous réserve du respect des conditions de conservation précitées et dans l'emballage d'origine.
Température de stockage	De 15°C à 25°C

DESCRIPTION

Descriptif	La Pâte de Vanille Bourbon Sébalcé offre des notes caramélisées, boisées et épicées, sans infusion préalable. Elle permet de signer toutes vos créations avec l'appellation "A la vanille Bourbon". Les nombreux grains de vanille apportent aux réalisations un rendu visuel très qualitatif. Pratique grâce à sa texture de pâte, elle peut se doser à la cuillère et s'incorporer directement dans les préparations sans les liquéfier. Elle supporte la cuisson et la surgélation. Elle est sans colorants, sans arômes artificiels et sans huile de palme.
	MISE EN OEUVRE Dosage standard : 10 à 20 g / kg de mélange.
	UTILISATIONS

En pâtisserie pour aromatiser :
- les crèmes (pâtisseries, anglaises, chantilly, ...),
- les mousses
- les masses à cuire
et pour la glace

Ingrédients	Ingrédients : Ingrédients: sirop de sucre inverti, extrait de vanille Bourbon, 1,0% graines de vanille Bourbon, épaississant (gomme adragante).
Message marketing	"Toute la richesse de la vanille Bourbon dans une pâte facile à utiliser !" La Pâte de Vanille Bourbon Sébalté offre des notes caramélisées, boisées et épicées, sans infusion préalable. De nombreux grains de vanille pour un rendu visuel très qualitatif.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	0.495 Kilo	Volume	627 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	7.2 x 7.2 x 12.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	6	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	3.08 Kilos	Volume	5 867 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	25.1 x 18.7 x 12.5	Dimensions (unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	1254	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	663.72 Kilos	Volume	1 464 000 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 152.5	Dimensions (unité)	Centimètre



NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 gr / ml non préparés
Valeur énergétique	323 Kilocalories 1 370 Kilojoules
Matières grasses	0.1 Gramme
dont acides gras saturés	0.1 Gramme
Glucides	77 Grammes
dont sucres	77 Grammes
Fibres alimentaires	0.6 Gramme
Protéines	0.5 Gramme
Sel	0.03 Gramme

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	France, Allemagne
Type de régime	Vegan, Vegetarian
Type d'emballage	Jar