

Compote de pomme allégée en boîte 5/1 CHARLES ET ALICE

Article : 44324

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Compote de Pomme allégée en sucres*
*30% de sucres en moins qu'une compote classique
- Descriptif produit :** +/- 42 portions de 100 g. 30% de sucres en moins. Boîte 5/1 de 4,25 kg. Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.250 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients: Pomme 97%, sucre, antioxydant: acide ascorbique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
pommes	Union Europ.

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 84]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,080
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 20079950 - Confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de fruits, obtenues par cuisson, d'une teneur en sucres > 13% mais <= 30% en poids (à l'excl. des confitures, gelées, marmelades, des purées et pâtes d'agrumes ainsi que des préparations homogénéisées du n°

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	153 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	240 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	153 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène et de traçabilité. La compote est prête à l'emploi et se présente généralement dans une jatte en libre service. Elle peut également être utilisée en pâtisserie pour garnir les fonds de tartes. La compote de pomme peut aussi se personnaliser dans des recettes de desserts, tiède ou frappée. Simplement tiédie : poudrée d'amandes grillées ou de noisettes, de sucre vanillé ou couverte de meringue. Frappée : avec de la faisselle, du fromage blanc ou de la chantilly, garnie de fruits secs ou moelleux marinés dans un sirop parfumé ou un alcool, ou accompagnée de biscuits secs. La compote peut se retrouver dans des préparations plus élaborées, comme des coupes glacées et des bavares, en pâtisserie pour les chaussons, les charlottes et autres tartes. En salé, la compote peut entrer dans la composition de sauces et garnitures pour adoucir et apporter une note fruitée.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
262	62	0.5	0.1	14	11	1.7	0.5	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Autres allégations nutritionnelles : allégée en sucres : 30% en moins qu'une compote classique

Rapport P/L : 1.00

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boîte	4.25	4.59	1	Boîte			3288310848131
Colis	12.75	13.83	3	Boîte		475x160x245	13288310848138
Couche	140.25	0	33	Boîte	11		
Palette	701.25	780.6	165	Boîte	55	1200x800x1350	23288310848135
Pièce unitaire	4.25	0	1	Boîte			
Pièce	4.25	0	1	Boîte			