



Sauce Dessert Caramel

bouteille de 1 kg



DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce caramel pour accompagnement de desserts.

UTILISATION

En nappage : à utiliser directement sur glaces, fruits, crèmes, flans, entremets, riz au lait, semoule...

En aromatisation : de glaces, de crèmes...

En accompagnement : de tarte chaude, pomme bonne femme, poires, crêpes. Peut être personnalisée au Cointreau, au Grand Marnier...

INGREDIENTS

Sucre caramélisé, sucre de glucose caramélisé, eau.

CONSERVATION

- Conservation : DLUO de 18 mois dans son emballage d'origine.
 - Stockage : A conserver à température ambiante (21°C - 25°C).
- Une fois ouvert garder fermé et au réfrigérateur.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

VALEURS ENERGETIQUES	Pour 100 g de produit
Protéines	0 g
Glucides	77 g
Lipides	0 g
	1309 kJ 308 kcal

DONNEES LOGISTIQUES

Unité Consommateur (UC)	Code EAN	Poids Net UC	Poids Brut UC	(L x l x H) en mm		
Bouteille	3033710037452	1 kg	1,053	Ø 78 x 250		
Unité Distribution (UD)	Nbre d'UC/UD	Poids Net UD	Poids Brut UD	(L x l x H) en mm		
Carton	6	6 kg	7 kg	250 x 167 x 264		
Palette	UD/Couche	Couches/Palette	Nbr UD/Palette	Nbr UC/Palette	Poids Brut Palette (kg)	(L x l x H) en mm
	21	4	84	504	613	1200 x 800 x 1191

COMMENTAIRES

M06/06