

Poiret de Liège 300g

ref. 5388

cnk 1441005

Déscription produit

POIRET® est une pâte à tartiner obtenue du mélange des jus concentrés de fruits cuits, de couleur brune (couleur résultant de la réaction de Maillard, c.à.d. réaction de brunissement non-enzymatique), de goût fruité et acidulé. Sa consistance reste ferme grâce à la pectine contenue naturellement dans les pommes et préservée avec grande précaution lors du processus de fabrication

Caractéristiques

Sans sucres ajoutés

Ingrédients

Jus concentré de poires (75%) et pommes (25%), acidifiant: acide citrique.

Pays de fabrication: Belgique

Conservation

Durée minimale de conservation: 30 jours

Durée maximale de conservation: 3 ans

Condition de stockage

Température de conservation : 15 - 25°C

Conserver au sec

FAQ

Préparé avec 700g de fruits par 100g

Date de dernière mise à jour 28/07/2021

Cette information est saisie à partir des informations fournies par notre fournisseur, sans aucun engagement et sous toutes réserves.



| | |
|-------------------|------|
| Brut kg/pc | 0 |
| Net kg/pc | 0.32 |
| L pc (mm) | 97 |
| L pc (mm) | 97 |
| H pc (mm) | 65 |
| # /emb.sec. | 12.0 |
| Brut kg/emb.sec. | 4.0 |
| Net kg/emb.sec. | 3.6 |
| L emb.sec. (mm) | 300 |
| L emb.sec. (mm) | 200 |
| H emb.sec. (mm) | 120 |
| # emb.sec./couche | 192 |
| # emb.sec./pallet | 1920 |
| couches/pallet | 10 |

EAN unité de vente



4 008169 203009

Poiret de Liège 300g

Analyse nutritionnelle

| | /100 g | /0 | %RI |
|-------------------------|--------|----|-----|
| Energie kJ | 1145 | | |
| Energie kcal | 269 | | |
| Matières grasses (g) | | | |
| Glucides (g) | 64,5 | | |
| Sucres (g) | 55 | | |
| Fibres alimentaires (g) | 2,2 | | |
| Protéines (g) | 1,1 | | |
| Sodium (g) | 0,012 | | |

Poiret de Liège 300g

Allergènes

| | Présent | Absent | Traces | Inconnu |
|---|---------|--------|--------|---------|
| Céréales contenant du gluten et produits dérivés | | x | | |
| Blé | | x | | |
| Seigle | | x | | |
| Orge | | x | | |
| Avoine | | x | | |
| Épautre | | x | | |
| Crustacés et produits dérivés | | x | | |
| Oeufs et produits dérivés | | x | | |
| Poisson et produits dérivés | | x | | |
| Arachides et produits dérivés | | x | | |
| Soja et produits dérivés | | x | | |
| Lait et produits dérivés (y compris le lactose) | | x | | |
| Fruits à coque | | x | | |
| Amandes | | x | | |
| Noisettes | | x | | |
| Noix | | x | | |
| Noix de cajou | | x | | |
| Noix de pécan | | x | | |
| Noix du Brésil | | x | | |
| Pistaches | | x | | |
| Noix de macadamia | | x | | |
| Céleri et produits dérivés | | x | | |
| Moutarde et produits dérivés | | x | | |
| Graines de sésame et produits dérivés | | x | | |
| Le dioxyde de soufre et les sulfites (> 10mg SO ₂ /kg ou | | x | | |
| Lupin et produits dérivés | | x | | |
| Mollusques et produits dérivés | | x | | |

Sans OGM