

Jaune d'œuf Surgelé 10% sucre

plus pratique,
plus sûr



AVANTAGES DU PRODUIT

- fraîcheur élevée – chaîne très courte entre la ponte et l'emballage
- qualité constante
- pasteurisé: sans salmonelle
- saveur naturelle
- facile à stocker
- longue conservation: 2 ans
- refermable grâce au bouchon à vis

USAGE DU PRODUIT

- prêt à l'emploi – confort d'utilisation
- tant pour les préparations froides que chaudes
- bien agiter avant l'emploi
- fournit une texture et/ou une couleur parfaite à vos préparations
- 1 kg : ± 65 jaunes d'œuf

VALEUR NUTRITIVE PAR 100G

Kj	1285
Kcal	307
Protéines	13,80
Hydrates de carbone	10,8g
Lipides	22,80g
Cholestérol	959mg

EMBALLAGE

Unité	1 kg
Dimensions unité	7 cm x 7 cm x 23,5 cm
Unités par carton	10
Dimensions carton	38,5 cm x 16 cm x 25,5 cm
Dimensions palette	120 cm x 80 cm x 141 cm
Palettisation	5 couches de 15 cartons
Poids brut unité	1,036 kg
Poids brut carton	10,68 kg
Poids brut palette	826 kg

STOCKAGE

Conservation	2 ans
Après décongélation	consommer immédiatement
Stockage	< -18°C
Nbre jaunes d'œufs par emballage	65

ASSORTIMENT

Emballage	1 kg
Référence	208
Type d'emballage	brick avec bouchon à vis
Code Ean emballage	5412671113357
Nombre d'unités par carton	10 x 1 kg
Code Ean carton	5412671113364
Nombre de cartons par palette	75
Nbre de kg de produit par palette	750

Coco vite

