

CONFITURE DE LAIT BIO

À LA FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE



Code AFIS : GJ080161

Unité :

Pots en verre
Dim. : 68 x 85 mm
Poids net : 250 g
Poids brut : 385 g

GTIN13 : 3700248101619



Unité colis :

12 pots en verre par barquette carton
Dim. colis : 305 x 202 x 85 mm
P. Net carton : 3,00 kg
P. Brut carton : 4,62 kg
GTIN14 : 13700248101616

Unité logistique :

120 colis par EURO palette
12 colis x 10 couches
120 x 80 x 100 cm



LONGUE CONSERVATION :

- Durée de vie : 36 mois
- Après ouverture :
 - À conserver au réfrigérateur.
 - À consommer sous 15 jours.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g :

Valeur énergétique	1232 kJ 291 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	3,3 g 2,3 g
Glucides dont sucres	60 g 45 g
Protéines	5,3 g
Sel	2,0 g

Confiture de lait BIO, à la fleur de sel de Guérande

INGRÉDIENTS : LAIT* entier (73%), sucre de canne*, sirop de glucose*, fleur de sel de Guérande (0,4%), correcteur d'acidité : bicarbonate de sodium.

Traces éventuelles de : fruits à coque.

Origine du lait : France

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Produit certifié BIO par FR-BIO-01 / Distribution certifiée par FR-BIO-13.

UTILISATION : accompagne crêpe, gaufre, fruit, yaourt, fromage blanc, s'utilise également dans de nombreuses recettes de pâtisserie et de glaces.

ORIGINE : France.

Fabriqué dans une Entreprise de Travail Adapté, par des personnes en situation de handicap, différentes mais compétentes.



HANDI
SOLIDAIRE



Distribué par : AFIS SARL
337 avenue du Bois au Coq – 76620 Le Havre
Tél : 02 35 42 47 22 Fax : 02 35 43 75 58

www.afisfoods.com

MAJ : 01/12/2020