



Mise à jour : 27/08/2021

Ingrédients Pommes Juliet ® 100 % issues de l'Agriculture Biologique (sans sucres ajoutés)
acide ascorbique

Procédé Extraction de la purée à froid puis pasteurisation

Conservation Avant ouverture : 12 mois à température ambiante
Après ouverture : Conserver au frais et consommer dans les 2 jours

Conditionnement 4 x 100 g – pot operculé
4 pots / coiffe en plastique

Caractéristiques nutritionnelles (valeurs théoriques déterminées par une table)

| | Pour 100 ml |
|--------------------------|------------------|
| Energie | 264 kJ - 63 kcal |
| Matières grasses | 0 g |
| Dont acides gras saturés | 0 g |
| Glucides | 15 g |
| Dont sucres | 14 g |
| Protéines | 0 g |
| Sel | 0 g |

Données logistiques :

| | Quantité d'UVC | Poids net Kg | Poids Brut Kg | Dimension (cm) (L x l x H) |
|-------------|----------------|--------------|---------------|----------------------------|
| Pack 4 pots | 1 | 0.400 | 0.424 | 14.4 x 14.4 x 5.7 |
| Carton | 12 | 4.80 | 5.47 | 41.5 x 30.5 x 14.5 |
| Couche | 72 | 28.80 | 32.82 | 113 x 72 x 14.5 |
| Palette | 576 | 230.40 | 287.56 | 120 x 80 x 116 |

Palettisation 1 palette = 8 couches de 6 colis de 12 packs x 4 pots

Code EAN 4 Pots 3 760 19065 3505

Spécificités Produit issu de l'Agriculture Biologique (certifié par FR-BIO-10)



Distribué par Juliet SARL
ZA Porte du Quercy
47 500 MONTAYRAL - France

Contacts Vincent LEHALLIER ☎ 06 09 31 17 86 – mail : vincent@pomme-juliet.bio
Jean Noël CARLES ☎ 06 12 54 94 33 – mail : jn@pomme-juliet.bio