

LÉONCE BLANC

GAMME PROFESSIONNELLE



GARNITURE CITRON POUR PÂTISSERIES

LEMON FILLING FOR PASTRY

AUTHENTICITÉ

INSPIRÉE DES MEILLEURES RECETTES DE "LEMON CURD"

TEXTURE AUTHENTIQUE

AUTHENTICITY

INSPIRED BY THE 'LEMON CURD' BEST RECIPES

AUTHENTIC TEXTURE

QUALITÉS SPÉCIFIQUES

SANS GÉLATINE, SANS OGM, SANS ALLERGÈNES

SPECIFIC QUALITY

W/O GELATINE, GMO FREE, W/O ALLERGEN

USAGE FACILE

PRET À L'EMPLOI

FACILE À MÉLANGER ET ÉTALER

BONNE TENUE À LA CUISSON & À LA CONGÉLATION

CONSERVATION À T°C AMBIANTE, 18 MOIS

EASY TO USE

READY TO USE

EASY TO MIX AND SPREAD

GOOD PERFORMANCE THOROUGH COOKING & FREEZING

SHELF STABLE STORAGE, 18 MONTH LENGTH



SEAU
BUCKET
3.6Kg

DÉSORMAIS DISPONIBLE EN FORMAT 1.1KG

IS NOW AVAILABLE UNDER 1.1KG TRAY.

NOUVEAU

EN BAC 1.1KG, IDÉAL POUR LES UTILISATEURS RÉGULIERS SOUHAITANT VARIER LEURS USAGES ET FRACTIONNER LEUR CONSOMMATION DE PRODUIT, OU ENCORE LES UTILISATEURS OCCASIONNELS. CE NOUVEAU FORMAT PERMET AINSI DE MAÎTRISER ENCORE MIEUX LA CONSOMMATION DU PRODUIT.

IN 1.1KG TRAY, IDEAL FOR USERS WISHING TO DIVERSIFY USAGES OR SPLIT THEIR CONSUMPTION. THIS NEW PACK ENABLES MONITORING YOUR PRODUCT CONSUMPTION.



BAC AMBIANT
AMBIENT TRAY
1.1Kg

LEONCEBLANC-PRO.COM

LÉONCE BLANC

GAMME PROFESSIONNELLE

PREPARATION AU CITRON

Ingrédients : Sucre, eau, jus de citron à base de concentré 18,2%, sirop de glucose, graisse de coco (coprah), épaississants : amidon modifié de maïs et pectines, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, arôme naturel, conservateur : sorbate de potassium, acidifiant : acide citrique, colorants : bêta-carotène et dioxyde de titane.

LEMON PREPARATION

Ingredients: Sugar, water, concentrate-based lemon juice (18,2%), glucose sirup, coconut fat (copra), thickening agents: modified corn starch and pectin, emulsifier: mono and diglycerides of fatty acids, natural flavour, preservative: potassium sorbate, acidity regulator: citric acid, colouring agents: beta-carotene and titanium dioxide.



VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g : NUTRITION VALUE PER 100g:

VALEUR ÉNERGÉTIQUE / ENERGY	1282 kJ / 305 kcal
MATIÈRES GRASSES / FAT	9,5 g
(DONT ACIDES GRAS SATURÉS / OF WHICH SATURATES)	8,3 g
GLUCIDES / CARBOHYDRATE	54,5 g
(DONT SUCRES / OF WHICH SUGARS)	46,7 g
FIBRES ALIMENTAIRES / FIBRE	0,5 g
PROTÉINES / PROTEIN	<0,5 g
SEL / SALT	0,03 g

CONDITIONNEMENT & PALETTISATION / PACKAGING & PALLET BUILD

SEAU DE 3,6KG. BUCKET 3,6KG.

PALETTE EUROPE 80*120 - 210 SEAUX/PALETTE - 30 SEAUX/COUCHE - 7 COUCHES/PALETTE
EUROP PALLET 80*120 - PALLET OF 210 BUCKETS - 30 BUCKETS/LAYER - 7 LAYERS/PALLET

BAC DE 1,1KG. TRAY 1,1KG.

PALETTE EUROPE 80*120 - 108 CARTONS/PALETTE - 12 CARTONS/COUCHE - 9 COUCHES/PALETTE
EUROP PALLET 80*120 - PALLET OF 108 CASES - 21 CASES/LAYER - 9 LAYERS/PALLET
PALETTE EXPORT 100*120 - 135 CARTONS/PALETTE - 15 CARTONS/COUCHE - 9 COUCHES/PALETTE
EXPORT PALLET 100*120 - PALLET OF 135 CASES - 15 CASES/LAYER - 9 LAYERS/PALLET

Code EAN / Barcode:
3 17406 620 000 5 (Seau/Bucket) 3 76017 498 633 9 (Bac/Tray)
Code Interne / Internal code:
NE 352701 (Seau/Bucket) NE 354701 (Bac/Tray)

