

Compotes de pommes pâtisseries

Bake stable apple sauces



Boîte / Can
5/1

*Les recettes incontournables
de compotes pâtisseries !
The essential recipes of bake
stable apple sauces !*

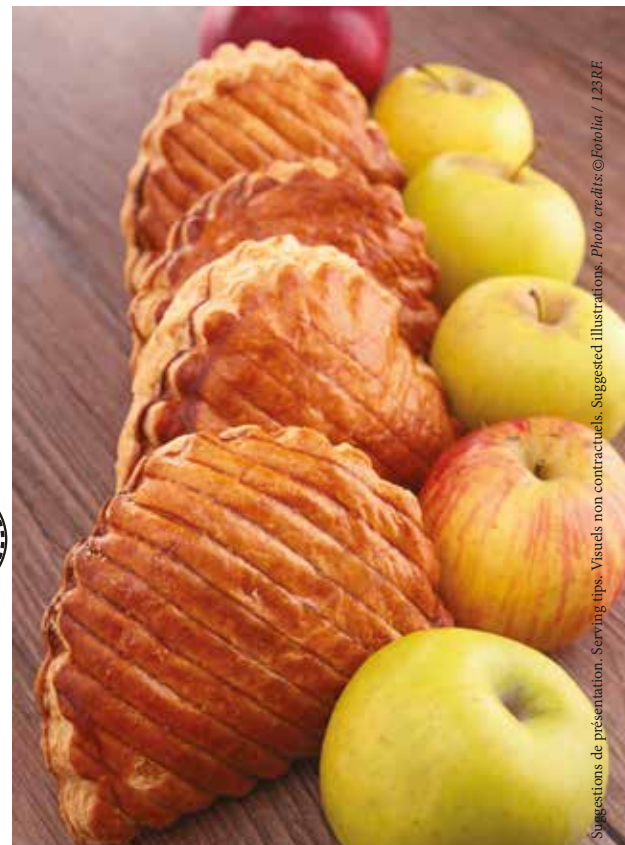
 Une gamme de **3 recettes** de compotes de
pommes spéciales pâtisserie :

- Pomme Pâtissière 24%*
- Pomme Pâtissière 30%*
- Pomme Pâtissière 38%



Boîte / Can
4/4

* Existe aussi en boîte 4/4.



Compotes de pommes pâtissières

Bake stable apple sauces

Recette 24%
24% recipe

Compote pâtissière 24%

Ingrédients : Pommes 91%, sirop de glucose-fructose.

Bake stable apple sauces 24%

Ingredients: Apples 91%, glucose-fructose syrup.

Recette 30%
30% recipe

Compote pâtissière 30%

Ingrédients : Pommes 82%, sirop de glucose-fructose.

Bake stable apple sauces 30%

Ingredients: Apples 84,8%, glucose-fructose syrup.

Recette 38%
38% recipe

Compote pâtissière 38%

Ingrédients : Pommes 77%, sucre.

Bake stable apple sauces 38%

Ingredients: Apples 77%, sugar.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g / Average nutritional value per 100g

	Pâtissière 24%	Pâtissière 30%	Pat'Pom 38%
Valeur énergétique / Energy	446 kJ / 105 kcal	547 kJ / 129 kcal	682 kJ / 161 kcal
Matières grasses / fat	0,5 g	0,5 g	0,5 g
(dont acides gras saturés / of which saturates)	0,2 g	0,2 g	0,2 g
Glucides / carbohydrate	24 g	30 g	38 g
(dont sucres / of which sugars)	14,3 g	18,6 g	30,4 g
Protéines / protein	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g
Sel / salt	< 0,01 g	< 0,01 g	< 0,01 g

Conditionnement & palettisation / Packaging & pallet build

Boîte 5/1
Can 5/1

Fardeau de 3 Boîte 5/1 de 4,200kg. Pack of 3 x 4,2000 kg 5/1 cans.

Palette Europe 80*120 - 55 fardeaux / palette - 11 fardeaux / couche - 5 couches / palette.
Europ pallet 80*120 - Pallet of 55 packs - 11 packs/ layer - 5 layers/ pallet.

Boîte 4/4
Can 4/4

Fardeau de 12 Boîtes 4/4 de 850g. Pack of 12 x 850g 4/4 cans.

Palette Europe 80*120 - 60 fardeaux / palette - 6 fardeaux / couche - 10 couches / palette.
Europ pallet 80*120 - Pallet of 60 packs - 6 packs/ layer - 10 layers/ pallet.

Pomme pâtissière 24% 5/1 : Code EAN : 3 17406411000 9 - Code Interne : PF411003
Pomme pâtissière 30% 5/1 : Code EAN : 3 17406412000 8 - Code Interne : PF413503
Pomme pâtissière 38% 5/1 : Code EAN : 3 17406413000 7 - Code Interne : PF417003
Pomme pâtissière 24% 4/4 : Code EAN : 3 17406401000 2 - Code Interne : PF410012
Pomme pâtissière 30% 4/4 : Code EAN : 3 17406413101 1 - Code Interne : PF410112



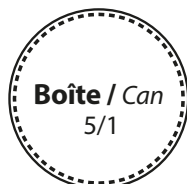
Léonce Blanc,
Une marque du groupe Valade.
A Valade Group Brand.



SAS au capital de 3 000 000 € - SIRET : 677 120 263 00012 - R.C. Brive 71 B 26
 Z.I. du Verdier, 19210 LUBERSAC • Tél. 05 55 73 53 80 • Fax : 05 55 73 65 00
 France : commercial@valade-sas.com • Export : commercial.export@valade-sas.com
 www.groupe-valade.fr

Compote de pommes pâtissière 24% avec morceaux

Bake stable apple sauce 24% with pieces



*Pour des recettes encore
plus gourmandes !
For exquisite recipes !*



Compote de pommes pâtissière 24% avec morceaux

Bake stable apple sauce 24% with pieces

Ingrédients : Pommes 91% (dont 30% de morceaux), sucre, antioxydant : acide ascorbique.
 Ingredients: apples 91% (of which 30% pieces), sugar, antioxidant: ascorbic acid.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g / Nutrition value per 100g:

Valeur énergétique / Energy	447 kJ / 106 Kcal
Matières grasses / fat	0,5 g
(dont acides gras saturés / of which saturates)	0,2 g
Glucides / carbohydrate	24 g
(dont sucres / of which sugars)	17,8 g
Protéines / protein	<0,5 g
Sel / salt	<0,01 g

Conditionnement & palletisation / Packaging & pallet build

Fardeau de 3 Boîtes 5/1 de 4,200kg / Pack of 3 x 4,200 kg 5/1 cans.
 Palette de 55 Fardeaux - 11 fardeaux/couche - 5 couches par palette.
 Pallet of 55 packs - 11 packs/layer - 5 layers/ pallet.

Code EAN / Barcode : 3 17406 413 500 2 - Code Interne / internal code : PF 321703

