

Jaune d'œuf Liquide

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 doser et à stocker
- refermable grâce au bouchon à vis

UTILISATION 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
- 2 kg : ± 130 jaunes d'œuf

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR 100G

Kj	1268
Kcal	303
Protéines	15,50 g
Hydrates de carbone	1,15 g
Lipides	25,60 g
Cholestérol	1075 mg

EMBALLAGE

Unité	2 kg
Dimensions unité	9,5 cm x 9,5 cm x 25 cm
Unités par carton	6
Dimensions carton	31 cm x 21 cm x 27 cm
Dimensions palette	120 cm x 80 cm x 149 cm
Palettisation	5 couches de 12 cartons
Poids brut unité	2,072 kg
Poids brut carton	12,80 kg
Poids brut palette	792,5 kg

STOCKAGE

Conservation	4 semaines
Conservation après ouverture	2 jours
Stockage	<4 °C
Nbre jaunes d'œufs par emballage	130

ASSORTIMENT

Emballage	2 kg
Référence	192
Type d'emballage	brick avec bouchon à vis
Code Ean emballage	5412671113272
Nombre d'unités par carton	6 x 2 kg
Code Ean carton	5412671112343
Nombre de cartons par palette	60
Nbre de kg de produit par palette	720

Coco vite