



# imbert

Noblesse du Marron en Ardèche

## **FICHE TECHNIQUE PRODUIT**

**PRODUIT : PUREE DE MARRONS 4/4 (875g)**

**INGREDIENTS :**

Marrons (85%) – Origine : France, Italie, Espagne, Portugal  
Eau (15%)

Absence d'OGM et d'ingrédients ionisés

Transformation dans notre usine à Aubenas (France)

PH 5.4

AW 0.98

Glucides totaux 21.7%

Matière sèche 24.6%

Brix : 9 +/- 1 (degrés brix obtenu uniquement par le sucre du fruit lui même)

Produit de texture lisse et homogène – couleur typique marron clair à marron foncé.

*Date de Durabilité Minimale Totale : 36 mois*

*Date de Durabilité Minimale à réception : 20 mois*

**METHODE DE CONSERVATION :**

Avant ouverture : à température ambiante

Après ouverture : conservation à 0/2°C pendant 24h maximum en cellophanant le produit

**DONNEES LOGISTIQUES :**

	PU 4/4					
	Nombre	Poids net	Poids brut	Dimensions en cm		
				L	l	h
UVC		0,875	0,98	9,9	9,9	12
CARTON	12 uvc	10,5	12	31,5	21	25
PALETTE	60 cartons	630	720	120	80	136
gencode uvc	3760132090047					
gencode carton	13760132090044					



MARRONS IMBERT

Chemin du lac - B. P. 30109 - 07202 Aubenas Cedex - France

Tél : 04 75 35 13 39 Fax : 04 75 35 57 49

www.marrons-imberty.com - email : contact@marrons-imberty.com

N° SIRET : 420 712 614 000 23 - N° Intracommunautaire : FR 44 420 712 614 - SAS au capital de 569 985€

MAJ : 08/02/2017