



Data provided by GS1 MyProductManager

PCE Sucre de canne BIO Fairtrade 500g Boni Selection

Sucre de canne non raffiné

Information technique et logistique :

N°article	: 124784
A commander par	: 1 Pièce
Conditionnement	: Carton de 10
Unités par palette	: 640
Contenu net par unité	: 500 GRM
Poids net (gr.) par unité	: 500
Poids brut (gr.) par unité	: 550

Informations supplémentaires sur le produit :

Mode d'emploi :

Le sucre de canne non raffiné s'utilise comme le sucre cristallisé. Ainsi, vous pouvez également vous servir de ce sucre de canne pour la préparation de confitures, pâtisseries, cakes et compotes, le saupoudrage de desserts, céréales et muesli et pour adoucir les boissons froides ou chaudes.

Conditions de stockage :

Conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer l'emballage après utilisation.

Allégations :

Label: eco score: A. www.eco-score.be. Sucre de canne: issu du commerce équitable Fairtrade dans le respect du bilan de masse. Visitez info.fairtrade.net/sourcing. C'est ainsi qu'ensemble, nous contribuons à une société meilleure, pas à pas.

Les ingrédients :

Ingrédients: 100 % sucre de canne d'origine biologique.

Les allergènes :

Ce produit	Contient
Crustacés	Sans
Oeufs	Sans
Poissons	Sans
Lait	Sans
Noix	Sans
Arachides	Sans
Graines de sésame	Sans
Dioxyde de soufre et sulfites	Sans
Céréales	Sans
Soja	Sans
Céleri	Sans
Moutarde	Sans
Lupin	Sans
Mollusques	Sans

Valeurs nutritives :

Portion : 1 portion 15 g
nbre portions par emballage : 33

Valeurs nutritives	Par 100GR	Par portion	% (2)
Energie (kJ)	1695kJ	254kJ	3
Energie (kcal)	399kcal	60kcal	
Lipides (g)	0g	0g	0
Dont lipides saturés (g)	0g	0g	0
Glucides (g)	100g	15g	6
- Dont sucres (g)	100g	15g	17
Fibres alimentaires (g)	0g	0g	
Protéines (g)	0g	0g	0
Sel (g)	0g	0g	0

(2) % de l'apport quotidien de référence par portion

Contact :

Colruyt Group NV / SA
Edingensesteenweg 196, 1500 Halle (BE)

Disclaimer :

Nous rédigeons toujours les informations alimentaires, telles que les listes d'ingrédients, les informations sur les allergènes, etc. avec toute l'attention nécessaire sur la base des informations dont nous disposons. Il est toutefois possible que ces informations aient été modifiées par le producteur ou le fabricant, à l'instar d'un changement de recette, des ingrédients, des proportions ou des allergènes, sans que nous en soyons informés. C'est la raison pour laquelle il se peut que les informations communiquées soient incomplètes, incorrectes ou pas à jour. Pour obtenir les informations correctes, nous renvoyons dès lors aux informations telles qu'elles figurent sur l'article/le produit même. Il s'agit des seules informations correctes. Pour les articles/produits non emballés, nous attirons votre attention sur le fait qu'il est possible que ces produits entrent en contact avec des substances contenant des allergènes, simplement en raison de la préparation, de la présentation ou des autres manipulations nécessaires à la vente de ces produits. Nous vous conseillons dès lors de laver ces produits avant utilisation. Toutes les données sont fournies par le producteur par le biais de MyProductManager (c), propriété de GS1. Pour toute information complémentaire, visitez la page: <http://www.gslbelu.org/>