



Sucre Fin

Description

Le Sucre Fin est produit à partir de sucre granulé raffiné tamisé.

Caractéristiques

- Sucre de très haute pureté
- Grains fins et réguliers

Valeurs nutritionnelles par 100 g:	
Energie	400 kcal - 1700 Kj
Lipides	0 g
Glucides	100 g
Protéines	0 g
Sel	0 g



Avantages

- Aspect visuel très blanc
- Par sa granulométrie égale, le Sucre Fin a une solubilité très élevée et donne une perception plus rapide du goût sucré
- Dissolution complète et uniforme dans les préparations

Utilisation

- Préparations de qualité: pâtisseries, tartes, desserts, confitures
- Saupoudrage des fruits





Sucre Fin



Sucres pour pâtisserie ou confiture



Film PE 10x1 kg

Code article: 42130410



Unité

Code EAN:	5 410256 410006
Poids net:	1 kg
LxPxH:	± 100x80x150 cm

Groupe

Code:	5 410256 410013
Poids net:	10x1 kg (10 kg)
LxPxH:	± 390x190x150 mm



Livraison

Code:	5 410256 004106
Nombre de colis:	96 (8x12 colis)
Poids net:	960 kg
Poids brut:	975 kg
(sans palette)	
LxPxH:	Eurochep 120x80x120 cm
(hauteur sans palette)	





Sucres pour pâtisserie ou confiture

Sucre Fin



Demi palette 294 kg
Code article: 42130430



Unité

Code EAN:	5 410256 410006
Poids net:	1 kg
LxPxH:	± 100x80x150 mm

Groupage

Code:	-
Poids net:	294 kg
LxPxH:	Chep 80x60x72 cm
<i>(hauteur sans palette)</i>	

Livraison



Code:	5 410256 204308
Nombre de colis:	1
Poids net:	294 kg
Poids brut:	297,5 kg
<i>(sans palette)</i>	
LxPxH:	Chep 80x60x70 cm
<i>(hauteur sans palette)</i>	