



RESTAURATION HORS FOYER

SCOLAIRE • SANTÉ • SOCIALE
ENTREPRISE • HÔTELLERIE • LOISIRS
BOULANGERIE • VIENNOISERIE • PÂTISSERIE

Nos marques



Notre mission

Développer les **qualités naturelles** des fruits, pour les rendre **accessibles à tous**.



- + naturel
- + sain
- + plaisir
- + durable
- + pour tous

Nous sommes soucieux de **délivrer le meilleur du fruit**, en y mettant nos talents et nos savoir-faire, notre créativité et notre goût pour l'innovation.



Vivre et produire en harmonie avec nos régions, dans le respect de la nature et de chacun, nous permet de proposer des produits de qualité et plus durables.





Nous sommes présents

à travers nos produits, dans la vie quotidienne des Français.

Nous répondons aux besoins spécifiques

de chaque circuit Food service, grâce à notre expertise des vertus des fruits et à nos équipes.

SCOLAIRE :

- Pour chaque âge et chaque moment de la journée, il existe plusieurs recettes Valade adaptées.

« Nous avons une double attention concernant l'alimentation de l'enfant : son équilibre nutritionnel, et son développement, à travers l'acquisition des bonnes habitudes alimentaires, la prise d'autonomie, et la découverte du bon. »

Alexandre MAMET
Directeur de l'activité
Restauration Hors Foyer

LES RECOMMANDATIONS VIA LE PNNS : AU MOINS 5 FRUITS ET/OU LÉGUMES PAR JOUR !

	PRODUITS prêts à consommer, en grammes (+ ou - 10%)	ENFANTS EN MATERNELLE	ENFANTS EN CLASSE ÉLÉMENTAIRE	ADOLESCENTS, ADULTES
PETIT DÉJEUNER	Fruits crus ou cuits	100	100	100 à 150
	Confiture, chocolat, miel, crème de marron, nougat, pâte de fruit	20	20	30
REPAS	Fruits cuits	100	100	100 à 150

Recommandations PNNS grammage portions par cible, catégorie produit et moment. Source PNNS - Guide Manger Bouger.



POUR LE PETIT-DÉJEUNER

- 1 compote nature SSA, en ligne avec les recommandations du PNNS encourageant la consommation de fruits les plus "bruts" au petit déjeuner.
- + 2 tranches de pain compl. + confiture 20g ou 30g selon l'âge + 1 verre de lait.

POUR LES REPAS (déjeuner et dîner)

- Repas + 1 compote bi fruit ou saveur biscuitée ou dessert Petits dés de fruits, pour varier et favoriser la consommation de fruits.

POUR LA COLLATION

- 1 compote SSA, 1 grand verre d'eau, 1 yaourt.



SANTÉ / SOCIALE :

- Nous travaillons au quotidien avec les responsables de l'alimentation des patients et des seniors, et connaissons bien les enjeux pour leurs consommateurs.



« Nous connaissons l'importance de l'alimentation dans le rétablissement des patients. Ainsi, pour chaque développement produit, nous sommes particulièrement attachés à l'équilibre nutritionnel mais aussi au plaisir apporté. »



Véronique ALEXIS
Directrice R&D,
Qualité et RSE



DANS LE CADRE DU PNNS*, LES FRUITS, CRUS OU CUITS, ET LES DESSERTS RICHES EN FRUITS SONT DÉSIGNÉS COMME PRIMORDIAUX POUR L'ALIMENTATION DES SENIORS : SOURCE DE VITAMINES, MINÉRAUX, FIBRES ET D'HYDRATATION.

L'OFFRE PRODUITS VALADE PERMET DE METTRE EN ŒUVRE CETTE RECOMMANDATION, DE FAÇON ADAPTÉE À CHAQUE RÉGIME ALIMENTAIRE

AVEC DES RECETTES SUCRÉES, ALLÉGÉES, OU SANS SUCRES AJOUTÉS.

DANS DES PACKS FACILES À UTILISER EN AUTONOMIE.

AVEC UNE VARIÉTÉ DE GOÛTS FAVORISANT LE PLAISIR ET LA CONSOMMATION DE FRUITS



POUR LE PETIT-DÉJEUNER

- 80 grammes minimum de fruits crus ou cuits recommandés.

POUR LES REPAS (déjeuner et dîner)

- 80 à 100 grammes de fruits crus ou cuits recommandés.

POUR LA COLLATION

- 80 grammes minimum de fruits crus ou cuits recommandés.
- Exemple de plateau : 1 purée riche en fibres, 2 petits beurres, 1 grand verre de lait.

Recommandations PNNS grammage portions par cible, catégorie produit et moment. Source PNNS - Guide Manger Bouger.

Un fruit ludique et facile via la compote, la confiture et les dés de fruits.



Choix du **bio**
et du **conventionnel**

Produits labellisés **France, HVE 3**,
gage de qualité

Packs **individuels** limitant
les contacts

Nutriscore disponible pour
chaque produit Valade

Pots individuels
faciles à ouvrir,
avec une empreinte
pour décoller l'opercule

Tailles de **portions**
adaptées aux cibles d'âge
différentes

Gros formats, pour les
plus grands établissements

Recettes
qui favorisent le
Sans Sucres Ajoutés



NOTRE GAMME PERMET D'ACCOMPAGNER LES PROFESSIONNELS POUR METTRE FACILEMENT EN ŒUVRE LA RÉGLEMENTATION EGALIM ET SAISIR L'OPPORTUNITÉ DE VALORISER LEUR MENU REPAS, PETIT-DÉJEUNER, DESSERT, ENCAS, GOÛTER AVEC :



- **L'offre Pomme France HVE 3** proposant 3 segments recettes.



- **L'offre bio** maximisant le choix en termes de catégories produits couvertes, recettes et conditionnements.

RAPPEL

Depuis le 1^{er} janvier 2022 (Code rural Art L 230 5 1 I), les repas servis dans les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge comprennent :

- Une part au moins égale, en valeur à 50% de produits répondant à l'une des conditions suivantes [i.e. produits bio ou en conversion bio ou labellisés dont HVE].
- Les produits (bio ou en conversion bio) (...) devant représenter une part au moins égale, en valeur, à 20%.

Source : <https://agriculture.gouv.fr/certification-environnementale-mode-demploi-pour-les-exploitations>; <https://dicoagroecologie.fr/encyclopedie/agriculture-a-haute-valeur-environnementale/#:~:text=L'agriculture%20%C3%A0%20haute%20valeur,d%C3%A9marches%20respectueuses%20de%20l'environnement.>

Entreprise, hôtellerie, loisirs boulangerie, viennoiserie, pâtisserie

Nous proposons une offre fruitée pour valoriser tous les moments de consommation.

UNE OFFRE DE QUALITÉ, AVEC :

- Une gamme pensée pour chaque moment de consommation.
- Un large choix de recettes, adaptées aux différents positionnements.
- Des packs adaptés aux besoins du service, au buffet, sur plateau, en snacking ou en vente à emporter.
- Un savoir-faire unique, via des produits de qualité, notamment riches en fruits ou encore bio.

Nous sommes soucieux de proposer une offre valorisant chaque moment de consommation, contribuant à une expérience unique et à la satisfaction client.



L. BOURGADE
Directeur commercial
Groupe



Partenaires

de tous vos projets fruits en Food service.



COMPOTES, CONFITURES
ET TARTINABLES DE QUALITÉ
AU QUOTIDIEN



INGRÉDIENTS
ET CONFITURES
PREMIUM



NOS SAVOIR-FAIRE PRODUITS
PEUVENT ÊTRE ÉTUDIÉS
À VOTRE MARQUE



PETIT DÉJEUNER	REPAS	BAR	SNACK / ENCAS



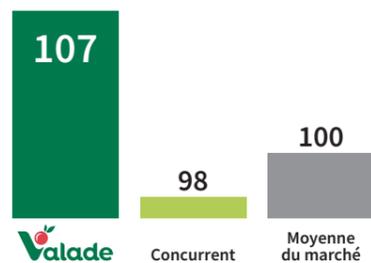
Les engagements Valade



L'ÉQUILIBRE NUTRITIONNEL :

- 100% de nos recettes desserts pomme et confitures sont élaborées avec du sucre.
- Nutriscore A pour toutes nos compotes et purées.

LA QUALITÉ, RECONNUE PAR LES CONSOMMATEURS :



Note moyenne d'appréciation du **GOÛT** / indice de note de 7 à 10.
BASE 100 : 58 % : moyenne du marché.



LE CHOIX MAXIMISÉ VIA LE MIX EGALIM

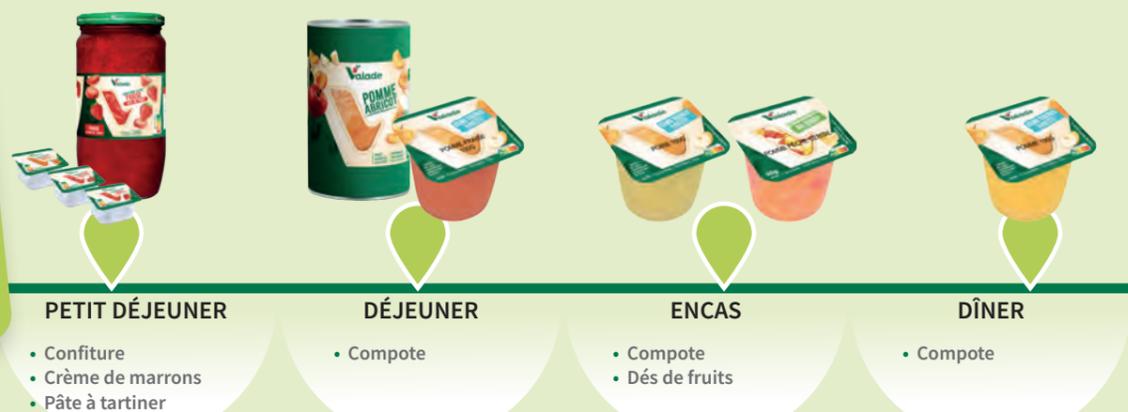
HVE niveau 3
10 réf.

Bio
13 réf.

NOS ATOUTS :

- Niveau HVE le plus élevé.
- Nombre de formats desserts maximisé.
- Nombre de recettes maximisé.

PROMOUVOIR LA CONSOMMATION DE FRUITS TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE



* Contient 30% de sucres en moins qu'une confiture classique.

Les compotes et purées

NATURE

SANS SUCRES AJOUTÉS

- Pour une consommation à l'envie.
- Disponibles en recettes pomme, pêche, poire et assorti.



ALLÉGÉES EN SUCRES

- L'équilibre des apports.
- Et le choix de recettes complémentaires - pêche, poire ou assorti 4 parfums - pour varier la consommation et les habitudes alimentaires.



SUCRÉES 24 %

- Idéales pour les besoins importants en apports.



Existent en plusieurs formats, adaptés à chaque usage : barquette individuelle 100 g pour plateau et self service, facile à ouvrir, avec une empreinte sur 2 coins, permettant de relever et tirer l'opercule. Boîtes 4/4 et 5/1 pour service à la coupelle et base préparations culinaires.

Test compotes. Date du test 17/06/2022. - Ville de Test Périgueux. Protocole de préparation et de service : déposer 1 cuillère à soupe de compote dans un goblet transparent codé. Réserver en atmosphère positive à 4°C. Sortir les compotes 5 minutes avant la dégustation. Cible : 60 adultes

Les compotes et purées

BI FRUITS & GOURMANDES

SANS SUCRES AJOUTÉS

- Pour une consommation à l'envie.



ALLÉGÉES EN SUCRES

- L'équilibre des apports.
- Des spécialités gourmandes, telles que Pomme Saveur Biscuitée, idéales pour favoriser la consommation.



SUCRÉES 24 %

- Idéales pour les besoins importants en apports.



Les Petits dés de fruits

Morceaux de fruits à la découpe régulière, adaptés notamment à la consommation des enfants et des seniors.

SANS SUCRES AJOUTÉS



AU SIROP GOURMAND



SELON RECETTE



Existen en plusieurs formats, adaptés à chaque usage : barquette individuelle 100 g pour plateau et self service, facile à ouvrir, avec une empreinte sur 2 coins, permettant de relever et tirer l'opercule. Boîtes 5/1 pour service à la coupelle et base préparations culinaires.

Existen en recettes mono parfum et mosaïques, permettant d'élargir le choix proposé : barquette individuelle 90 g pour plateau et self service, facile à ouvrir, avec une empreinte sur 2 coins, permettant de relever et tirer l'opercule.

Les tartinables

RECETTES
ÉLABORÉES
AU SUCRE
ORIGINE FRANCE

CONFITURES 35%

- Gourmandes et traditionnelles : les confitures qui plaisent à tous au petit déjeuner.



CONFITURES 45%

- Encore plus généreuses en fruits, permettant de savourer le goût du fruit.
- Sans colorant, ni conservateur.



CONFITURES 50%

- Allégées en sucres, en ligne avec les tendances actuelles, permettent l'adaptation à certains régimes.



PÂTE À TARTINER

- Barquette individuelle facile à ouvrir avec l'empreinte sur le coin, permettant de relever l'opercule.



CRÈME DE MARRONS

- Existe en barquette 30g, boîte 4/4 et 5/1, pour répondre aux usages petit déjeuner et préparation culinaire.



Valblan
TASTE & NUTRITION

Purées riches en fibres

- Riches en fruits et en fibres, favorisant le transit.
- Savoureuses, favorisant le plaisir de la consommation.





CONFITURES PREMIUM

- **LE JUSTE ÉQUILIBRE**, 70% de fruit et la bonne quantité de sucre, en ligne avec les nouvelles attentes des consommateurs en termes de qualité et d'équilibre alimentaire.
- **PRÉSENTATION PREMIUM**, idéale pour valoriser les buffets et plateaux du petit déjeuner.
- **EXISTE** en 320 g et 28 g.





INGRÉDIENTS EXPERTS

COMPOTES DE POMMES PÂTISSIÈRES

- **STABLES À LA CUISSON**, utilisables à chaud comme à froid.
- **FACILES** à stocker et à utiliser.
- Permettent un large panel d'usages.
- Produits accessibles permettant de créer de nombreuses applications à valeur ajoutée.



24%

24%
morceaux

26%
100% Golden

30%

38%
100% Golden

Les atouts des compotes pâtisseries Léonce Blanc

POUR TOUTE LA GAMME : FRUITS UE, COMPOTES FABRIQUÉES EN FRANCE

- Profil texture et concentration permettant la plus large gamme d'usages.
- Avantage prix.
- Plus faible quantité de sucre/brix, en ligne avec une partie des nouveaux usages.
- Existe en 2 formats, pour tous les profils petits moyens gros utilisateurs.
- En complément des atouts de la 24 %, permet des applications fondantes avec morceaux généreux.
- Évite en application la préparation de pommes lavées, épluchées, coupées, en complément de la compote.
- En complément des atouts de la 24 %, recette 100 % Golden, 100 % sucre.
- Inspirée de la recette traditionnelle 38 %, avec un équilibre sucre revu.
- Intensité goût pomme four.
- La recette traditionnelle : la concentration la plus élevée pour la meilleure tenue.
- 100 % Golden, 100 % sucre.

PURÉES DE FRUIT

- Recettes riches en fruits, permettant un usage facile en alternative à un fruit / une purée de fruit maison.



- Purées Léonce Blanc élaborées selon la nature de chaque fruit. La quantité de sucre ajoutée tient ainsi compte du profil naturellement sucré de chaque fruit.
- Brix constant tout au long de l'année permet de réaliser les mêmes recettes en toute saison.
- Poche 1 kg avec bouchon, permettant de fractionner les usages et de doser.



AMBIANT
Poche 1 kg



Compotes et purées nature

	Boîte 5/1				Barquette 100g		
	Sucrées 24 %	Allégées en sucres*	Sans sucres ajoutés**	BIO SSA** 	Allégées en sucres*	Sans sucres ajoutés**	BIO SSA** 
Pomme ⁽¹⁾	317 406 402 0506*** - PF321003	317 406 402 0513 - PF331203 	317 406 446 0500 - P F320003 	317 406 413 5088 - PF 332403	317 406 405 1210 - PF300601 	317 406 550 1134 - PF500101 	317 406 414 0006 - PF 301701
						317 406 550 1141 - PF500301	
						317 406 409 1001 - PF064601 ⁽²⁾	
Poire	317 406 436 3511 - PF325103	317 406 402 0520 - PF322203			317 406 455 1215 - PF303101	317 406 550 3138 - PF502101	
Pêche					317 406 425 1214 - PF302101	317 406 550 2131* - PF501101	
Pomme du Sud-Ouest		317 406 413 5019 - PF331303 			317 406 413 5101 - PF301201 		

(1) Existe également boîte 4/4 allégée en sucres* : 3174064010514 - PF318212

Compotes et purées bi fruits et gourmandes

	Boîte 5/1				Barquette 100g		
	Sucrées 24 %	Allégées en sucres*	Sans sucres ajoutés**	BIO SSA** 	Allégées en sucres*	Sans sucres ajoutés**	BIO SSA** 
Pomme Abricot	317 406 436 3610 - PF326103	317 406 431 0508 - PF323003		317 406 413 5095 - PF332503	317 406 416 6211 - PF305201		317 406 414 0013 - PF301801
Pomme Ananas		317 406 436 2507 - PF324003			317 406 416 7218 - PF306101	317 406 550 4135 - PF505101	
Pomme Banane	317 406 436 3627 - PF326203	317 406 436 3504 - PF325003			317 406 416 8215 - PF307201	317 406 550 5132 - PF507101	317 406 414 0020 - PF301901
Pomme Cassis		317 406 436 5508 - PF326003			317 406 417 0218 - PF308101		
Pomme Coïng						317 406 550 6139 - PF508101	
Pomme Fraise	317 406 436 3603 - PF326303	317 406 436 8509 - PF328003		317 406 413 5163 - PF332703	317 406 417 4513 - PF312101	317 406 550 7136 - PF509101	317 406 414 0037 - PF302201
Pomme Framboise		317 406 436 6505 - PF331003			317 406 416 9519 - PF306601		
Pomme Pêche		317 406 436 7502 - PF329003			317 406 425 1313 - PF302601		317 406 414 0051 - PF302401
Pomme Poire		317 406 436 8585 - PF321903		317 406 413 5170 - PF332803	317 406 417 2212 - PF309201		317 406 414 0044 - PF302301
Pomme Pruneau						317 406 550 8133 - PF510101	
Pomme Vanille		317 406 436 4501 - PF327003 		317 406 413 5187 - PF332903	317 406 417 1215 - PF304101 		
Multifruits		317 406 437 0502 - PF330003					
Assorti					317 406 417 4650 - PF313501	317 406 417 4667 - PF313601	3174064140082 - PF302907
					317 406 417 4339 - PF064701 ⁽²⁾		
Pomme sav. biscuitée		317 406 436 8554 - PF 331103 			317 406 602 1181 - PF301301 		

Allégé : pomme, pomme/banane, pomme sav. biscuitée, pomme/abricot.
 SSA : pomme, pomme/poire, pomme/fraise, pomme/banane.
 BIO : pomme, pomme/poire, pomme/fraise, pomme/pêche.

Dés de Fruits

		Barquette 90 g	
		Sirop	Sans sucres ajoutés**
Monoparfums	Pêche	317 406 601 2141 - PF354401	
	Poire	317 406 601 2158 - PF354501	
Mosaïques	VERGER (pomme/pêche/cerise)	317 406 601 2110 - PF354101	
	TROPICALE (ananas/mangue/papaye)	317 406 601 2127 - PF354201	
	FRUITS JAUNES ET PASTÈQUE (ananas/pastèque /pêche/poire)	317 406 601 2103 - PF354001	
	FRUITS JAUNES (ananas/pêche/poire)		317 406 601 1106 - PF346101

CONDITIONNEMENT & PALETTISATION

Fardeau de 3 boîtes 5/1
 Palette de 55 fard. - 11 fard. x 5 couches.

Fardeau de 12 boîtes 4/4
 Palette de 60 fard. - 6 fard. x 10 couches.

Carton de 120 barquettes 90 g / 100 g
 Palette de 54 cartons
 9 cartons x 6 couches.

(2) Caissette de 48 barquettes 100 g
 Palette de 66 caissettes
 6 cais. x 11 couches.

*Contient 30% de sucres en moins qu'une compote classique. **Contient des sucres naturellement présents dans les fruits. ***Existe également en boîte 4/4.

Tartinables

CONDITIONNEMENT & PALETTISATION

Carton de 120 barq. plast. 30 g
Carton de 180 barq. plast. 20 g
Palette de 143 cartons
11 cartons x 13 couches

Allégées : palette de 176 cartons
de 120 coupelles plastique 20 g
11 cartons/couche - 16 couches/palette

Fardeau de 6 bocaux 450 g
Palette de 261 fardeaux
29 fardeaux x 9 couches

Fardeau de 6 bocaux 1 kg
Palette de 114 fardeaux
19 fardeaux x 6 couches

Fardeau de 12 boîtes 4/4
Palette de 60 fardeaux
6 fardeaux x 10 couches

Fardeau de 3 boîtes 5/1
Palette de 55 fardeaux
11 fardeaux x 5 couches

CONDITIONNEMENT & PALETTISATION

Carton de 120 barquettes de 20 g
Palette de 180 cartons
20 cartons / couche - 9 couches / palette

CONDITIONNEMENT & PALETTISATION

Fardeau de 3 boîtes 5/1 - Pal. de 55 fardeaux
11 fardeaux/couche - 5 couches/pal.
Fardeau de 12 boîtes 4/4 - Pal. de 60 fardeaux
6 fardeaux/couche - 10 couches/palette.
Carton de 120 barq. de 30 g - Pal. de 88 cartons
11 cartons/couche - 8 couches/palette.

CONFITURES 35 %

		Barquette 30 g	Barquette 20 g	Bocal 450 g	Bocal 1 kg	Boîte 4/4	Boîte 5/1
Monoparfums	Cft d'abricot	317 406 000 1516 - PF 200401		317 406 104 0606 - PF100006	317 406 106 0604 - PF110006	317 406 108 0602 - PF130012	317 406 110 0607 - PF150003
	Cft de cerise	317 406 000 4517 - PF 205101		317 406 137 0605 - PF102006			
	Cft de fraise	317 406 000 2513 - PF 201101		317 406 137 0604 - PF101006	317 406 139 0602 - PF112006	317 406 142 0606 - PF132012	317 406 143 0605 - PF152003
	Marmelade d'orange	317 406 000 6511 - PF 202101			317 406 213 0603 - PF113006		
	Cft de prune			317 406 231 0609 - PF104006			
	Cft de mirabelle	317 406 000 7518 - PF 203101					
	Cft de framboise	317 406 000 3510 - PF 206101					
	Gelée de groseille	317 406 000 5514 - PF 204101				317 406 179 0600 - PF115006	317 406 182 0604 - PF142012
Assortis	CLASSIQUE : abricot, fraise, groseille	317 406 001 0518 - PF 210101	 317 406 004 0553 - PF240201				
	FRUITS ROUGES : fraise, groseille, cerise	317 406 001 0587 - PF 212101					
	FRUITS D'ÉTÉ : abricot, pêche, mirabelle	317 406 001 0617 - PF 212601					
Multifruits							317 406 288 0607 - PF168003

CONFITURES 45 %

		Coupelle 20 g	Bocal 1 kg
Monoparfums	Cft d'abricot	800 472 500 6745 - NE400301	317 406 106 0505 - PF 040006
	Cft de fraise	800 472 500 6769 - NE400401	317 406 139 0503 - PF 041006
	Cft de framboise		317 406 159 0507 - PF 043006
	Gelée de groseille		317 406 179 0501 - PF 045006
	Cft de myrtille		317 406 204 0506 - PF 046006

CONFITURES 50 % allégées en sucres*

		Barquette 20 g
Assorti	Abricot/Fraise/Groseille	317 406 000 1318 - PF 240101

PÂTES À TARTINER

Barquette recette classique - 20 g
317 406 000 1400 - NE250001

CRÈMES DE MARRONS

	Barquette 30 g	Boîte 4/4	Boîte 5/1
	317 406 000 9703 - PF348501	317 406 504 0503 - PF355012	317 406 505 0502 - PF357003

CONFITURES PREMIUM

Gamme 70 %

	Pot 28 g	Bocal 320 g
Abricot	800 472 510 5158 - NE198601	317 406 103 9099 - PF069606
Ananas		317 406 103 9181 - PF075306
Cassis		317 406 103 9235 - PF083106
Cerise		317 406 103 9211 - PF081906
Clémentine		317 406 103 9242 - PF083206
Figue		317 406 103 9198 - PF075406
Fraise	800 472 510 5165 - NE198701	317 406 103 9105 - PF069706
Framboise		317 406 103 9112 - PF069806
Mangue		317 406 103 9204 - PF075506
Myrtille		317 406 103 9129 - PF069906
Passion		317 406 103 9259 - PF083306
Pêche		317 406 103 9228 - PF082006
Rhubarbe		317 406 103 9266 - PF083406
4 Agrumes		317 406 103 9082 - PF069506
Miel	800 472 500 5465 - NE191701	

PURÉES RICHES EN FIBRES

Abricot	317 406 850 0004 - PF591001
Pêche	317 406 850 0011 - PF591101
Pruneau	317 406 850 0028 - PF591201
Rhubarbe	317 406 850 0035 - PF591301

Gamme SAVEURS

Bocal 330 g

Poire Vanille	317 406 103 7804 - PF252906
Abricot Passion	317 406 103 9044 - PF258106
Myrtille Cranberry	317 406 103 9051 - PF258206

CONDITIONNEMENT & PALETTISATION

Bocaux 320 et 330 g Fardeaux de 6 bcx	Palette Europe 80x120 250 fardeaux / palette 25 fardeaux / couche 10 couches / palette
	Palette Export 100x120 360 fardeaux / palette 30 fardeaux / couche 12 couches / palette
Bocal 28 g Carton de 48 pots	Palette Europe 80x120 256 cartons / palette 16 cartons / couche 16 couches / palette

CONDITIONNEMENT & PALETTISATION

Carton de 48 barquettes de 100 g
Palette 80x120
9 col./couche - 14 couches/palette
126 colis/palette

*Contient 30% de sucres en moins qu'une confiture classique.

Les purées, coulis et compotes pâtisseries

	PURÉES	COULIS
	Poche ambiant 1kg	
Abricot	376 017 498 0795 - NE350401	
Fraise	376 017 498 2652 - NE352501	
Framboise	376 017 498 2683 - NE352601	
Fruits des bois	376 017 498 1075 - NE352101	
Fruits rouges		376 017 498 1402 - NE352801
Mangue	376 017 498 0733 - NE351201	
Passion	376 017 498 1099 - NE351501	

	COMPOTES PÂTISSIÈRES	
	Boîte 4/4	Boîte 5/1
Recette 24 %	317 406 401 0002 - PF410012	317 406 411 0009 - PF411003
Recette 26 % 100 % Golden		317 406 413 1004 - PF416603
Recette 30 %		317 406 412 0008 - PF413503
Recette 38 % 100 % Golden		317 406 413 0007 - PF417003
Recette 24 % avec morceaux		317 406 413 5002 - PF321703

CONDITIONNEMENT & PALETTISATION

Carton de 4 poches ambiant 1kg

- 168 cartons / palette
- 24 cartons / couche
- 7 couches / palette.

CONDITIONNEMENT & PALETTISATION

Boîte 4/4

Fardeau de 12 boîtes 4/4 de 850 g
60 fardeaux/palette - 6 fardeaux/couche
10 couches/palette.

Boîte 5/1

Fardeau de 3 boîtes 5/1 de 4,2 kg
55 fardeaux/palette - 11 fardeaux/couche
5 couches/palette.



11 rue du Verdier
19210 LUBERSAC