

**Description :**

La vanille et la canne à sucre sont cultivées selon les règles de l'agriculture biologique.

L'arôme de la vanille est extrait sans solvant, il n'y a aucune adjonction d'autres arômes.

Le jus de canne est raffiné seulement par des moyens physiques.

Le sucre vanillé est certifié ECOCERT sas F. 32600.

**Ingrédients :**

**Sucre de canne\*, extrait naturel de vanille\*, gousses de vanille\***

\* Produit issu de l'Agriculture Biologique

**Date Limite d'Utilisation Optimale :**

24 mois à la date de fabrication

18 mois minimum à réception

A conserver dans un endroit sec à l'abri de la lumière

**Mode d'emploi :**

Incorporer le sucre vanillé dans vos préparations sèches ou liquides tels que les entremets, pâte à crêpes, pâtisseries, etc.

**Conditionnement : (Pour collectivité)**

Type	Poids net	Poids Brut	Format	Boîtage	Colisage
Sachet 2x8g	16g	20g	Sachet 120x110mm	Boîte présentoir de 20 sachets	Caisse carton de 12 boîtes
Etui 4 doses 16g	64g	96g	120x110x30mm	Pack de 8 étuis	Caisse de 6 packs
Sac 500g	500g	504g	Sac	Vrac	Carton de 10 sacs

**Code barre :** pour le sachet 3176800 32385

pour l'étui 3176800 32392

pour le sac **3176800 021549**

**Valeurs nutritionnelles moyennes**

(pour 100g)

**Intérêts diététiques**

Protides	0g	↻ matières premières issues de l'agriculture biologique ↻ garanties <b>sans OGM et sans traitement d'ionisation</b>
Lipides	0g	
Glucides	100g	
Energie	400 kcal 1672 kJ	