

# SUCRE BLANC SKOR



## Information produit

Sucre blanc SKOR est de qualité supérieure qui répond aux normes internationales.

SKOR offre depuis des années une satisfaction complète à ses clients grâce à sa position de leader du marché du sucre et de sa connaissance parfaite des besoins de ses clients.

## Avantages du produit

- SKOR Cevital est un sucre certifié ISO 22000 et FSSC 22 000.
- Le Sucre Raffiné Extra Blanc SKOR CEE N°2 est destiné aux fins suivantes:
- Transformation industrielle agroalimentaire : produits laitiers, entremets, glaces, confiseries, confitures, chocolats, biscuits, pâtisseries, boissons etc....
- Consommation directe : pâtisserie, boissons, plats chaud, sucrés, pâtes de fruits, glaces, etc....

## PCB

SKOR blanc est disponible en 6 formats : 1Kg, 2Kg, 5Kg & 10Kg en sachet, 1 kg en sachet verseur et 750 gr en morceaux,

	Unités/car-ton	Cartons/palette	Unités/palette	Unités par TC'20	Unités par TC'40
Sucre blanc raffiné SKOR 1KG	10	90	900	18 000	19 800
Sucre blanc raffiné SKOR 2KG	4	120	480	9 600	10 080
Sucre blanc raffiné SKOR 5KG	/	/	192	3 840	4 032
Sucre blanc raffiné SKOR 10Kg	/	/	100	2000	2 100
Sucre blanc raffiné SKOR en sachet verseur 1KG	6	85	510	5 100	10 710
Sucre blanc morceaux (calibre 4) SKOR 750gr	10	90	900	18 000	36 000

DLC : Date Limite de Consommation : 2 ans à partir de la date de fabrication.

## Conditions de stockage

Pour de bonnes conditions de conservations, les recommandations sont les suivantes :

- Une température ambiante.
- Une humidité relative 65 % (à 20°C).
- Eviter les chocs thermiques et le contact avec des surfaces humides.
- Propreté de l'endroit de stockage



# SUCRE ROUX SKOR



## Information produit

Le sucre roux Skor Cevital est le produit idéal pour tous les gourmands, en effet il donne plus de saveur aux tartes, gâteaux et biscuits tels que les cookies.

## Avantages

- Le sucre roux SKOR Cevital est un sucre certifié ISO 22000 & FSSC 22 000 et répond aux normes CEE N°2.
- Le sucre roux Skor Cevital est un sucre pure canne 100% naturel, il ne contient pas de colorant et se distingue de par sa couleur ambrée et une saveur des plus authentiques.

## PCB

SKOR roux est disponible en 2 formats : 700g en sachet zippé et 1Kg en sachet.

	Unités/car-ton	Cartons/palette	Unités/palette	Unités par TC'20	Unités par TC'40
Sucre roux SKOR 1Kg	10	90	900	18 000	19 800
Sucre roux SKOR en sachet zippé 700g	6	102	612	6 120	12 852

DLC : Date Limite de Consommation : 2 ans à partir de la date de fabrication.

## Conditions de stockage

Pour de bonnes conditions de conservations, les recommandations sont les suivantes :

- Une température ambiante.
- Une humidité relative 65 % (à 20°C).
- Eviter les chocs thermiques et le contact avec des surfaces humides.
- Propreté de l'endroit de stockage



# SUCRE GLACE SKOR



## Information produit

Le sucre glace de Skor est un sucre de canne soigneusement moulu de qualité supérieure et pureté exceptionnelle, il est utilisé principalement dans la préparation et décoration des gâteaux.

## Avantages du produit

Skor vous propose un système d'ouverture et de fermeture innovant avec zip qui apporte praticité et garantit une protection absolue à votre produit, le sucre glace de Skor est un sucre :

- Extra fin : Vous permet de réussir vos glaçages et d'avoir une texture de gâteaux fondante, consistante et onctueuse.
- Extra blanc : idéal pour les glaçages des gâteaux
- Sans grumeaux : vous permet d'avoir une pâte homogène, onctueuse et raffinée».

## PCB

Le sucre glace SKOR est disponible en sachet zippé 700g.

	Unités/ carton	Cartons/ palette	Unités/ palette	Unités par TC'20	Unités par TC'40
Sucre glace SKOR en sachet zippé 700g	6	75	450	4 500	9 450

DLC : Date Limite de Consommation : 2 ans à partir de la date de fabrication

## Conditions de stockage

Pour de bonnes conditions de conservations, les recommandations sont les suivantes :

- Une température ambiante.
- Une humidité relative 65 % (à 20°C).
- Eviter les chocs thermiques et le contact avec des surfaces humides.
- Propreté de l'endroit de stockage.

