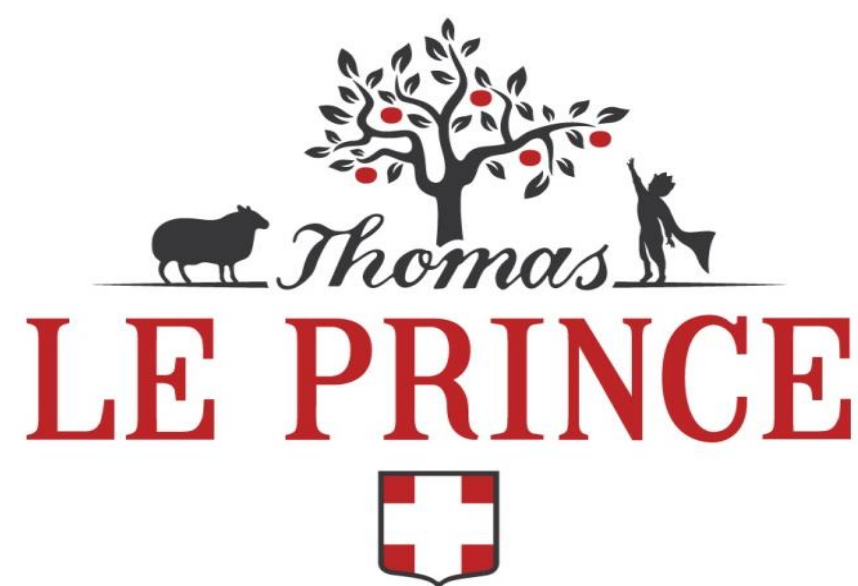


BON DE COMMANDE

Date	
NOM :	
Prénom	
Adresse :	
Adresse email	
Téléphone	



Il faut un Franco de 100 € de commande minimum pour commander
 Le délai de livraison 2 semaines à réception du cheque et de la commande
 Vous recevoir un email de confirmation nous confirmant la bonne réception de votre commande
 Délai de retractation de 2 semaines après reception de commande
 Chèque à l'ordre de : SA Thomas LE PRINCE

Référence	Code EAN	Dénomination commerciale Dénomination légale	Poids net Volume Net	Ingrédients	Pays de transformation	Traitements thermiques appliqués au produit	Quantité	Prix unitaire TTC	Total TTC
Pomme Pur Jus 1L	3 423 182 102 008	Pomme Pur Jus 1L	1L	Pomme	France Hte Savoie Vallieres	Pasteurisation		2,5	
Poire Pur Jus 1L	3 423 182 102 107	Poire Pur Jus 1L	1L	Poire	France	Pasteurisation		2,5	
Pomme Poire Pur Jus 1L	3 423 182 102 206	Pomme Poire Pur Jus 1L	1L	Pomme 50% Poire 50%	France	Pasteurisation		2,5	
Pomme Coing Pur Jus 1L	3 423 182 102 800	Pomme Coing Pur Jus 1L	1L	Pomme, Coing 30 %	France	Pasteurisation		3,2	
Raisin blanc Pur Jus 1L	3 423 182 103 807	Raisin blanc Pur Jus 1L	1L	Raisin blanc	France	Pasteurisation		3,2	
Raisin noir Pur Jus 1L	3 423 182 103 906	Raisin noir Pur Jus 1L	1L	Raisin noir	France	Pasteurisation		3,2	
Pomme Cranberry Pur Jus 1L	3 423 182 103 104	Pomme Cranberry Pur Jus 1L	1L	Pomme, Cranberry 9%	France	Pasteurisation		3,2	
Pomme Cassis Pur Jus 1L	3 423 182 102 305	Pomme Cassis Pur Jus 1L	1L	Pomme, Cassis 9%	France	Pasteurisation		3,2	
Pomme Griotte Pur Jus 1L	3 423 182 102 701	Pomme Griotte Pur Jus 1L	1L	Pomme, Griotte 9%	France	Pasteurisation		3,2	
Pomme Fraise Pur Jus 1L	3 423 182 102 909	Pomme Fraise Pur Jus 1L	1L	Pomme, Fraise 9%	France	Pasteurisation		3,2	
Pomme Framboise Pur Jus 1L	3 423 182 102 404	Pomme Framboise Pur Jus 1L	1L	Pomme, Framboise 9%	France	Pasteurisation		3,2	
Pomme Myrtille Pur Jus 1L	3 423 182 102 602	Pomme Myrtille Pur Jus 1L	1L	Pomme, Myrtille 9%	France	Pasteurisation		3,5	
Pomme Fruits rouges Pur Jus 1L	3 423 182 100 905	Pomme Fruits rouges Pur Jus 1L	1L	Pomme, Fruits rouges 9%	France	Pasteurisation		3,2	
Pomme aux Epices Jus 1L	3 423 182 103 203	Pomme aux Epices Jus 1L	1L	Pomme, Cannelle, Gingembre, Etoile de badiane, Citron, Clou de girofle, Vanille.	France	Pasteurisation		3,5	
Pomme Bio Pur Jus 1L	3 423 182 102 015	Pomme Bio Pur Jus 1L	1L	Pomme Bio	France	Pasteurisation		3,99	
Pomme Poire Bio Pur Jus 1L	3 423 182 102 213	Pomme Poire Bio Pur Jus 1L	1L	Pomme bio 70% Poire Bio 30%	France	Pasteurisation		3,99	
Pomme Framboise Bio Pur Jus 1L	3 423 182 102 411	Pomme Framboise Bio Pur Jus 1L	1L	Pomme, Framboise Bio 9%	France	Pasteurisation		3,99	
Pétillant Pomme Pur Jus 0,75L - Jus rega	3 423 182 116 005	Pétillant Pomme Pur Jus 0,75L - Jus regazéifié	0,75L	Pomme, CO2	France	Pasteurisation		3,8	
Pétillant Pomme Poire Pur Jus 0,75L - Jus rega	3 423 182 116 203	Pétillant Pomme Poire Pur Jus 0,75L - Jus rega	0,75L	Pomme 50%, Poire 50%, CO2	France	Pasteurisation		3,8	
Pétillant Pomme Framboise Pur Jus 0,75L - Jus rega	3 423 182 116 401	Pétillant Pomme Framboise Pur Jus 0,75L - Jus rega	0,75L	Pomme, Framboise 9%, CO2	France	Pasteurisation		3,99	
Pétillant Pomme Cassis Pur Jus 0,75L - Jus rega	3 423 182 116 302	Pétillant Pomme Cassis Pur Jus 0,75L - Jus rega	0,75L	Pomme, Cassis 9%, CO2	France	Pasteurisation		3,99	
Cidre Brut Bio Pur Jus 0,75L	3 423 182 114 001	Cidre Brut Bio Pur Jus 0,75L	0,75L	Pomme bio	France	Pasteurisation		4,58	
Cidre Brut Pur Jus 0,75L	3 423 182 104 026	Cidre Brut Pur Jus 0,75L	0,75L	Pomme	France	Pasteurisation		3,8	
Cidre Doux Pur Jus 0,75L	3 423 182 104 019	Cidre Doux Pur Jus 0,75L	0,75L	Pomme	France	Pasteurisation		3,8	
Abricot Nectar 1L	3 423 182 103 012	Abricot Nectar 1L	1L	Abricot 50%, Eau, sucre, acidifiant : acide ascorbique,	France	Pasteurisation		3,5	
Poire William Nectar 1L	3 423 182 103 043	Poire William Nectar 1L	1L	Poire William Nectar 1L	France	Pasteurisation		3,5	
Pêche Jaune Nectar 1L	3 423 182 103 029	Pêche Jaune Nectar 1L	1L	Pêche Jaune Nectar 1L	France	Pasteurisation		3,5	
Pêche de vigne Nectar 1L	3 423 182 103 036	Pêche de vigne Nectar 1L	1L	Pêche de vigne Nectar 1L	France	Pasteurisation		3,5	
Nectar d'Abricot 0,25CL	3 423 182 953 013	Nectar d'Abricot 0,25CL	0,25L	Nectar d'Abricot 0,25CL	France	Pasteurisation		1,9	
Pur jus de pomme framboise 0,25CL	3 423 182 952 405	Pur jus de pomme framboise 0,25CL	0,25L	Pomme, Framboise 9%	France	Pasteurisation		1,9	
Pur jus de pomme poire 0,25CL	3 423 182 952 207	Pur jus de pomme poire 0,25CL	0,25L	Pomme 50% Poire 50%	France	Pasteurisation		1,7	
Pur jus de pomme 0,25CL	3 423 182 952 009	Pur jus de pomme 0,25CL	0,25L	Pomme	France	Pasteurisation		1,7	
Fraise Bio Confiture 340G	3 423 183 280 118	Fraise Bio Confiture 340G	0,34KG	Fraise bio, Sucre de canne bio, acide ascorbique, pectine. Préparée avec 50g de fruits / 100g. Teneur totale en sucres 60g / 100g.	France	Cuisson au chaudron + Tunnel de pasteurisation		3,95	

Abricot Bio Confiture 340G	3 423 183 280 712	Abricot Bio Confiture 340G	0,34KG	Abricot bio, Sucre de canne bio, acide ascorbique, pectine. Préparée avec 50g de fruits / 100g. Teneur totale en sucres 60g / 100g.	France	Cuisson au chaudron + Tunnel de pasteurisation		3,95	
Cassis Bio Confiture 340G	3 423 183 281 115	Cassis Bio Confiture 340G	0,34KG	Cassis bio, Sucre de canne bio, acide ascorbique, pectine. Préparée avec 50g de fruits / 100g. Teneur totale en sucres 60g / 100g.	France	Cuisson au chaudron + Tunnel de pasteurisation		3,95	
Fraise Rhubarbe Bio Confiture 340G	3 423 183 280 415	Fraise Rhubarbe Bio Confiture 340G	0,34KG	Fraise Rhubarbe bio, Sucre de canne bio, acide ascorbique, pectine. Préparée avec 50g de fruits / 100g. Teneur totale en sucres 60g / 100g.	France	Cuisson au chaudron + Tunnel de pasteurisation		3,95	
Mure Bio Confiture 340G	3 423 183 280 613	Mure Bio Confiture 340G	0,34KG	Mure bio, Sucre de canne bio, acide ascorbique, pectine. Préparée avec 50g de fruits / 100g. Teneur totale en sucres 60g / 100g.	France	Cuisson au chaudron + Tunnel de pasteurisation		3,95	
Fruits Rouges Bio Confiture 340G	3 423 183 280 910	Fruits Rouges Bio Confiture 340G	0,34KG	Fruits bio (Fraise, Griotte, Mûre, Framboise), Sucre de canne bio, Jus de citron bio, Gélifiant : Pectine de fruits, Acidifiant : acide ascorbique. Préparée avec 50g de fruits / 100g. Teneur totale en sucres 60g / 100g.	France	Cuisson au chaudron + Tunnel de pasteurisation		3,95	
Cerise Bio Confiture 340G	3 423 183 280 514	Cerise Bio Confiture 340G	0,34KG	Cerise bio, Sucre de canne bio, acide ascorbique, pectine. Préparée avec 50g de fruits / 100g. Teneur totale en sucres 60g / 100g.	France	Cuisson au chaudron + Tunnel de pasteurisation		3,95	
Lait Bio de Savoie Confiture 340G	3 423 183 281 016	Lait Bio de Savoie Confiture 340G	0,34KG	Lait de Savoie bio, Sucre de canne bio, Vanille bio, Bicarbonate de soude. Teneur totale en sucres 60g / 100g.	France	Cuisson au chaudron + Tunnel de pasteurisation		4,1	
Myrtille Bio Confiture 340G	3 423 183 280 316	Myrtille Bio Confiture 340G	0,34KG	Myrtille bio, Sucre de canne bio, acide ascorbique, pectine. Teneur totale en sucres 60g / 100g.	France	Cuisson au chaudron + Tunnel de pasteurisation		4,2	
Framboise Bio Confiture 340G	3 423 183 280 217	Framboise Bio Confiture 340G	0,34KG	Framboise bio, Sucre de canne bio, acide ascorbique, pectine. Préparée avec 50g de fruits / 100g. Teneur totale en sucres 60g / 100g.	France	Cuisson au chaudron + Tunnel de pasteurisation		4,2	

Pomme de Savoie Orangette Epices Bio	3 423 183 283 218	Pomme de Savoie Orangette Epices Bio Confiture	0,34KG	Pomme bio, sucre de canne bio, orangette bio, épices bio (cannelle bio, citron bio, vanille bio, gingembre bio, badiane bio) Gélifiant : pectine de fruits, Acidifiant : acide ascorbique. Préparée avec 50g de fruits / 100g. Teneur totale en sucres 60g / 100g.	France	Cuisson au chaudron + Tunnel de pasteurisation		4,2	
Pomme de savoie caramel beurre salé Bio	3 423 183 283 409	Pomme de savoie caramel beurre salé Bio Confiture 340G	0,34KG	Pomme bio, sucre de canne bio, caramel bio, beurre salé bio, crème bio. Gélifiant :pectine de fruits. Acidifiant : acide ascorbique. Préparée avec 50g de fruits / 100g. Teneur totale en sucres 60g / 100g.	France	Cuisson au chaudron + Tunnel de pasteurisation		3,95	
Pêche de vigne du Lyonnais Confiture 350G	3 423 183 300 779	Pêche de vigne du Lyonnais Confiture 350G	0,35KG	Pêche de vigne, Sucre, acide ascorbique, pectine. Préparée avec 50g de fruits / 100g. Teneur totale en sucres 60g / 100g.	France	Cuisson au chaudron + Tunnel de pasteurisation		3,2	
Fruits Rouges Rhône Alpes Confiture 350G	3 423 183 300 908	Fruits Rouges Rhône Alpes Confiture 350G	0,35KG	Fruits rouges (fraise, cerise, cassis, groseille), Sucre de canne, Jus de citron, Gélifiant : Pectine de fruits, Acidifiant : Acide ascorbique. Préparée avec 50g de fruits / 100g. Teneur totale en sucres 60g / 100g.	France	Cuisson au chaudron + Tunnel de pasteurisation		3,2	
Questche Rhône Alpes Confiture 350G	3 423 183 300 809	Questche Rhône Alpes Confiture 350G	0,35KG	Questche, Sucre, acide ascorbique, pectine. Préparée avec 50g de fruits / 100g. Teneur totale en sucres 60g / 100g.	France	Cuisson au chaudron + Tunnel de pasteurisation		3,2	
Abricot Vallée du Rhône Confiture 350G	3 423 183 300 700	Abricot Vallée du Rhône Confiture 350G	0,35KG	Abricot, Sucre, acide ascorbique, pectine. Préparée avec 50g de fruits / 100g. Teneur totale en sucres 60g / 100g.	France	Cuisson au chaudron + Tunnel de pasteurisation		3,2	
Gelée de Coings Confiture 350G	3 423 183 300 922	Gelée de Coings Confiture 350G	0,35KG	Coings, Sucre, acide ascorbique, pectine. Préparée avec 50g de fruits / 100g. Teneur totale en sucres 60g / 100g.	France	Cuisson au chaudron + Tunnel de pasteurisation		3,2	
Cerise Noire d'Isère 350G	3 423 183 300 526	Cerise Noire d'Isère 350G	0,35KG	Cerise, Sucre, acide ascorbique, pectine. Préparée avec 50g de fruits / 100g. Teneur totale en sucres 60g / 100g.	France	Cuisson au chaudron + Tunnel de pasteurisation		3,49	
Mirabelle 350G	3 423 183 300 854	Mirabelle 350G	0,35KG	Mirabelle de Lorraine, Sucre, acide ascorbique, pectine. Préparée avec 50g de fruits / 100g. Teneur totale en sucres 60g / 100g.	France	Cuisson au chaudron + Tunnel de pasteurisation		3,2	

Framboise épépinée 350G	3 423 183 300 229	Framboise épépinée 350G	0,35KG	Framboise épépinée, Sucre, acide ascorbique, pectine. Préparée avec 50g de fruits / 100g. Teneur totale en sucres 60g / 100g.	France	Cuisson au chaudron + Tunnel de pasteurisation		3,49	
Fraise 350G	3 423 183 300 106	Fraise 350G	0,35KG	Fraise, Sucre, acide ascorbique, pectine. Préparée avec 50g de fruits / 100g. Teneur totale en sucres 60g / 100g.	France	Cuisson au chaudron + Tunnel de pasteurisation		3,2	
Myrtille sauvage 350G	3 423 183 300 304	Myrtille sauvage 350G	0,35KG	Myrtille, Sucre, acide ascorbique, pectine. Préparée avec 50g de fruits / 100g. Teneur totale en sucres 60g / 100g.	France	Cuisson au chaudron + Tunnel de pasteurisation		3,49	
Purée Pomme Framboise 700G	3 423 183 402 398	Compote allégée en sucre Pomme Framboise 15% 700G	0,70KG	Ingrédients : Pomme 81%, Framboise 15%, Sucre 4%, Antioxydant : Acide ascorbique (Vitamine C).	France	Cuisson au chaudron + Tunnel de pasteurisation		3,5	
Vinaigre de Cidre bio 0,5 L	3 423 186 112 003	Vinaigre de Cidre bio 0,5 L	0,5L	Pomme bio	France	Aucun		3,5	

Tarif valable du 01-01-2018 au 31-12-2018 sous réserve de modification du prix d'achat des matières premières / Conditions de transport : nous consulter
Produits mentionnés bio : Produits issus de l'agriculture biologique conformément à la réglementation CE2092/91, certifiés Ecocert SAS F32600

0,00 €

Thomas LE PRINCE - 342 Route du Robinson - 74150 VALLIERES - Tel: 04 50 62 12 09 - Fax: 04 50 62 13 18