



## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

*\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Pignon de Pin

**Descriptif produit :** Colis de 10 sachets

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg

**Liste des ingrédients :** Pignons de Pin

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Pignon de Pin	Chine

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 13]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 365

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Arachide, Fruit à coque, Gluten, Lait, Soja, Sésame

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

# Pignon de pin en sachet 1 kg DOMINO

Article : 5064

Code nomenclature douanière : 08029050 - Graines de pignons doux [Pinus spp.], fraîches ou sèches, même sans leurs coques ou décortiquées

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	3 % (Maxi)		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 5 jours après ouverture

**Mise en œuvre :** Les pignons de pin peuvent être grillés à sec, avant leur utilisation et pour gommer l'éventuel rancissement, car les pignons de pin sont des graines oléagineuses (riche en matières grasses). Ils sont incontournables en accompagnement ou directement dans du thé à la menthe en Tunisie. Ils se trouvent dans les plats maghrébins, comme de tajine en complément des raisins secs, ou dans des terrines. En Italie, il entre dans la composition du pesto. En Espagne, ils sont présents dans les épinards à la Catalane. Avec leur saveur fine, proche de l'amande, les pignons de pin sont précieux pour des recettes sucrées et/ou salées.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
2,722	658	59	6	4.1	1.4	3.3	27	0.1

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.46

**Type de matières grasses :** Aucune

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	10	10.46	10	Sachet		400x300x224	03502490088461
Sachet	1	1.01	1	Sachet			3502490020577
Couche	80	0	80	Sachet	8		
Palette	560	611	560	Sachet	56	1200x800x1738	03502490124985
Pièce	1	0	1	Sachet			