



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Ail semoule
Descriptif produit : Colis de 6 boîtes
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.500 kg
Liste des ingrédients : Ail déshydraté (100 %)

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Ail	Chine

Pays de transformation : France [Département(s) : 84]
N° d'agrément : FR 84 080 009 CE
Durée de vie totale du produit (jours) : 730
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 07129090 - Légumes et mélanges de légumes, séchés, même coupés en morceaux ou

en tranches ou bien broyés ou pulvérisés, mais non autrement préparés (à l'excl. des pommes de terre, des oignons, des champignons, des truffes, du maïs doux, des tomates et des carottes)

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

Mise en œuvre : Prêt à l'emploi, l'ail semoule permet de parfumer des préparations ou de chemiser des plats à gratin. Il est possible de le réhydrater dans un liquide pour le rendre plus fondant ou de l'incorporer directement dans une masse (pâte à pizza par exemple). Attention, comme toutes les herbes et épices, il est recommandé de bien refermer le conditionnement après usage, et de le conserver à température fraîche, à l'abri de la lumière, tout en respectant la DLUO.

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							
1,463	346	0.7	0.2	64	2.4	9	17	0.15

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 24.29

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
Couche	51	0	102	Boite	17		
Palette	306	362.161	612	Boite	102	1200x800x1201	43275925007723
Boite	0.5	0.549	1	Boite		92x92x176	3275925007725
Colis	3	3.301	6	Boite		277x184x176	23275925007729
Pièce	0.5	0	1	Boite			