



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 : Assaisonnement à base de curcuma, graine de coriandre et gingembre

Descriptif produit : Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.440 kg

Liste des ingrédients : Curcuma (38%), graine de coriandre (11,5%), fenugrec, graine de MOUTARDE, oignon déshydraté, cardamome, gingembre (4%), anis, fenouil, girofle, ail déshydraté, cannelle, piment de la Jamaïque, herbes

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Curcuma	Inde

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 : Moutarde

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 : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide ainsi que des amers aromatiques du n° 2103 90 30)

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 : Mélangé à une huile, le curry permet de mariner des viandes, des poissons ou des légumes. Il apporte aussi une jolie note aromatique aux sauces ou plats cuisinés. Il est alors important de l'incorporer en début de cuisson pour qu'il puisse développer ses arômes. Enfin il parfume riz et pâtes. Dans ce cas, l'incorporer de préférence dans l'eau de cuisson afin que ses parfums et ses couleurs pénètrent au cœur du produit. Attention, comme toutes les herbes et épices, il est recommandé de bien refermer la boîte après usage et de la conserver à température fraîche, à l'abri de la lumière et en respectant la DLUO. Rendement : Flacon de 886 ml / 440 g. De 20 à 25 g de poudre pour 1 kg de produit à préparer. Un flacon permet de traiter plus de 20 kg de produit (viande, poisson).

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							
1,414	339	11	2	35	3.1	25	12	0.12

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.09

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
Boite	0.44	0.489	1	Boite			3275923050747
Colis	2.64	2.941	6	Boite		277x184x176	13275923050744
Couche	44.88	0	102	Boite	17		
Palette	269.28	325.036	612	Boite	102	1200x800x1201	43275923050745
Pièce unitaire	0.44	0.489	1	Boite			
Pièce	0.44	0	1	Boite			