


# Mélange d'épices couscous en boîte 375 g DUCROS

Article : 11967



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

- Pays de transformation (\*) : 
- Sans sel ajouté

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

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Mélange d'épices
- Descriptif produit :** Mélange d'ail, poivre, gingembre, graine de moutarde, cannelle, muscade, piment fort, paprika et girofle. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.375 kg
- Liste des ingrédients :** Poivre noir, ail déshydraté, gingembre, graine de MOUTARDE, cannelle (10,5%), muscade, piment fort, paprika (5,2%), girofle

Ingrédients principaux / primaires	Origines
POIVRE NOIR	Brésil, Inde, Indonésie, Malaisie, Viêt Nam
AIL DESHYDRATE	Chine, Etats-Unis
GINGEMBRE	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

# Mélange d'épices couscous en boîte 375 g DUCROS

Article : 11967

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 :** 09109190 - Mélanges d'épices broyées ou pulvérisées

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**Mise en œuvre :** Prêt à l'emploi. Par simple ajout du mélange, vous donnerez un parfum typique de couscous à vos préparations. Il est recommandé de faire mariner viande, poisson et légumes avec le mélange d'épices, afin de parfumer les aliments à cœur. Si on ne marine pas les produits, il faut les enrober du mélange après les avoir fait saisir, mais avant mouillage. En fin de cuisson, il est possible de rectifier l'assaisonnement avec ces épices. Attention, comme pour 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 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							
1,385	331	9.7	3	29	2.5	35.2	14.2	0.1

**Allégations nutritionnelles :** Sans sel ajouté

**Rapport P/L :** 1.46

**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
Boite	0.375	0.424	1	Boite			3275925010411
Colis	2.25	2.555	6	Boite		276x184x176	23275925010415
Couche	38.25	0	102	Boite	17		
Palette	229.5	285.61	612	Boite	102	1200x800x1201	
Pièce	0.375	0	1	Boite			