

Tabasco vert en flacon verre 60 ml TABASCO

Article : 16912



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** sauce pimentée
- Descriptif produit :** Sauce légèrement relevée et acidulée au piment vert Jalapeno. Colis de 12 flacons
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 12.000 Flacon de 0.061 kg
- Liste des ingrédients :** Vinaigre d'alcool, piment Jalapeno (30%), eau, sel, épaississants (E1422, E415), antioxydant (acide ascorbique)

Ingrédients principaux / primaires	Origines
vinaigre d'alcool	Union Europ., Hors UE

- Pays de transformation :** Etats-Unis
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 271
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Labels :** NA, NPU
- Bio AB :**
- Régimes particuliers :** 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)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	41 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	142 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	41 système métrique		

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 : Sortir le flacon de sa boîte. Oter le pastique de sécurité autour du bouchon. Secouer vivement le flacon. Dévisser le bouchon et verser quelques gouttes dans le plat à relever. Quelques gouttes suffisent pour relever tout type de plat. Refermer correctement le flacon après chaque utilisation et le conserver au frais entre deux services. Epice originale, le piment vert de tabasco possède en plus un goût subtilement vinaigré, fermenté et surtout très fruité qui lui donne une bonne longueur en bouche (il est plus doux que le tabasco rouge). Que ce soit en cuisine, au comptoir ou sur table, le tabasco est utile pour pimenter les plats comme le tartare, les sauces de viandes froides ou chaudes, les marinades. Utile pour certains cocktails.
Rendement : Flacon de 57 ml. Soit plus de 1000 gouttes.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
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							
46	11	0	0	1.8	0	0	0.6	7.4

Allégations nutritionnelles : Aucune

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	0.732	2.046	12	Flacon		180x130x150	08714100901427
Flacon	0.061	0.154	1	Flacon			8714100901410
Pièce unitaire	0.061	0	1	Flacon			
Couche	29.28	0	480	Flacon	40		
Palette	292.8	843.4	4800	Flacon	400	1200x800x1650	08714100901434
Pièce	0.061	0	1	Flacon			

Volume (litre) : 0.06