

Poivre vert en saumure en boîte 800 g DUCROS

Article : 18147



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Poivre vert en saumure
Descriptif produit : Colis de 6 boîtes
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.800 kg
Liste des ingrédients : Poivre vert, eau, sel, vinaigre

Ingrédients principaux / primaires	Origines
POIVRE VERT	Viêt Nam

- Pays de transformation :** Royaume-Uni
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 : 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 : 20089999 - Fruits et autres parties comestibles de plantes, préparés ou conservés, sans addition d'alcool ou de sucre (sauf préparés ou conservés au vinaigre ou à l'acide acétique, confits au sucre mais non conservés dans du sirop et à l'excl. des confitures, gelées)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans le mois après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Le poivre vert s'utilise pour parfumer et corser des préparations (terrines ou farces) des sauces ou encore des marinades. Le poivre vert étant très puissant, il faut l'utiliser avec parcimonie. Il est possible d'intégrer une partie de la saumure dans des préparations culinaires afin de les parfumer (attention cette saumure est salée). Afin d'adoucir le goût du poivre vert il est intéressant de crémier les préparations.

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							
318	76	1.5	0.8	9	0.1	0	2.9	8.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.93

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	43.2	0	54	Boite	9		
Palette	432	485.98	540	Boite	90	1200x800x1100	
Pièce unitaire	0.8	0	1	Boite			
Boite	0.8	0.839	1	Boite			3275925144406
Colis	4.8	5.112	6	Boite		390x265x95	13275925144403
Pièce	0.8	0	1	Boite			

Poids net égoutté : 0.475