





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Assaisonnement à la thaïlandaise
- Descriptif produit :** Mélange d'ail, coriandre, piment doux, citron, gingembre, poivrons, cumin, oignon, cannelle, poivre, badiane, clou de girofle. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.240 kg
- Liste des ingrédients :** Amidon de pomme de terre, ail déshydraté, sel (11,5%), piment, coriandre (graine et feuille), gingembre, cumin, poivrons rouge et vert (6%), écorce de citron, cannelle (4%), badiane (2%), arôme naturel de citron, arôme naturel de citronnelle, huile de tournesol

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Amidon de pomme de terre	France

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- 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
- 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 : Prêt à l'emploi, ce mélange d'épices peut être incorporé dans de nombreuses préparations, être utilisé pour mariner viandes, poissons ou légumes, ou encore être tout simplement saupoudré sur un plat ou un wok. 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 et 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							
1,178	282	5.9	0.7	36	5.9	25.8	8.7	10.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.47

Type de matières grasses : Tournesol

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
Pièce unitaire	0.24	0	1	Boite			
Couche	37.44	0	156	Boite	26		
Palette	224.64	290.356	936	Boite	156	1200x800x1030	
Boite	0.24	0.282	1	Boite			3275925109191
Colis	1.44	1.692	6	Boite		227x150x147	13275925109198
Pièce	0.24	0	1	Boite			



Mélange d'épices thaï en boîte 240 g DUCROS

Article : 22251