

Mélange d'épices mexicain en boîte 185 g DUCROS

Article : 32782



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 la Mexicaine
- Descriptif produit :** Mélange de poivron rouge, oignon, coriandre, paprika, sésame, cumin, origan, persil, piment doux. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.190 kg
- Liste des ingrédients :** Poivron rouge (21%), oignon déshydraté, graine de coriandre, GRAINE DE SESAME, paprika, piment de Cayenne (8%), cumin, origan, persil (4%).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Poivron rouge	Allemagne, Chine

- 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 :** Sésame
- 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
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

Mélange d'épices mexicain en boîte 185 g DUCROS

Article : 32782

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, jusqu'à la DDM

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 simplement saupoudré sur un plat. Il est idéal pour réaliser des plats de chili, des ragoûts de haricots, pour parfumer des fajitas ou des sauces salsa. 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. Rendement : 20 à 30 g/kg de préparation.

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							
1,509	363	15	1.8	29	15	26	16	0.16

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.07

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	28.86	0	156	Boîte	26		
Palette	173.16	238.88	936	Boîte	156	1200x800x1027	
Boîte	0.19	0.23	1	Boîte			3275925107852
Colis	1.11	1.37	6	Boîte		227x150x147	13275925107859
Pièce unitaire	0.19	0	1	Boîte			
Pièce	0.19	0	1	Boîte			