



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 :** Baies de genièvre  
**Descriptif produit :** Colis de 6 boîtes  
**Conservation :** Ambiant  
**Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.150 kg  
**Liste des ingrédients :** Baies de genièvre

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Genièvre	Albanie, Macédoine, Serbie

**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  
**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

# Baie de genièvre en boîte 150 g DUCROS

Article : 32808

- 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%
- Code nomenclature douanière :** Baies de genièvre et graines d'anis, debadiane, de carvi, de fenouil, non broyées ni pulvérisées

## 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 :** Il faut compter 1 à 2 baies par convives dans les recettes dans les recettes comme la choucroute. Dans ce cas elles s'utilisent entières, comme dans les sauces et marinades à base de vin particulièrement. Elles s'utiliseront moulues ou concassées dans la charcuterie et les desserts. Les baies de genièvre servent aussi dans les infusions. Elles apportent des saveurs fortes et boisées.

## 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							
1,397	334	14.6	0.6	24.6	7.5	12.7	19.8	0.05

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.36

**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	0.15	0.19	1	Boite			3275925107746
Colis	0.9	1.16	6	Boite		227x150x147	13275925107743
Couche	23.4	0	156	Boite	26		
Palette	140.4	206.12	936	Boite	156	1200x800x1027	
Pièce unitaire	0.15	0	1	Boite			
Pièce	0.15	0	1	Boite			