

Les spécificités produit

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Assaisonnement à la tomate, ail et poivre noir

Descriptif produit : Colis de 6 boîtes

Liste des ingrédients : Sucre, tomate en poudre (25,8%), sel, arôme de fumée, colorants: E150c, extrait de paprika, extrait de levure, ail déshydraté (3%), poivre noir (1,5%), acidifiant: acide citrique, antiagglomérant: E551, huile de tournesol, cannelle, girofle

Ingrédients principaux / primaires	Origine
sucre	France

Pays de transformation : France [Département(s) : 84]

N° d'agrément : FR 84 080 009 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : 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

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

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 et à consommer dans les 3 mois après ouverture

Mise en œuvre : Mélange d'épices et de sucre prêt à l'emploi. Mélanger 8 g (2 cuillères à café) avec 1 filet d'huile et 1 cuillère à soupe d'eau. Enrober les ingrédients à épicer (découpes de poulet, de porc et autres viandes, queues de crevettes et poissons). Laisser mariner environ 30 minutes. Faire sauter à la poêle ou en wok à feu vif pour commencer puis à feu doux pour finir, afin d'éviter une sur-caramélisation de l'enrobage barbecue. Rendement : Assaisonnement de plus de 60 portions de viandes, poissons, crustacés de 150 g environ.

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							
1,148	274	1.9	0.3	55.6	49.5		6.4	23.43

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.37

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
Boîte	0.34	0.39	1	Boîte			3275925153309
Colis	2.04	2.33	6	Boîte		227x150x147	13275925153306
Couche	53.04	0	156	Boîte	26		
Palette	318.24	388.64	936	Boîte	156	1200x800x1027	43275925153307