

Mélange d'épices cajun en boîte 220 g DUCROS

Article : 41758



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 base de paprika, thym et piment de Cayenne
- Descriptif produit :** Mélange de paprika, oignon, sel, ail, cumin, thym, origan, poivre noir et piment fort. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.220 kg
- Liste des ingrédients :** Paprika (26%), oignon déshydraté, sel, ail déshydraté, cumin, thym (8%), origan, poivre noir, piment de Cayenne (3%).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Paprika	UE / Hors UE
oignon déshydraté	Etats-Unis
sel	France

- 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 simplement saupoudré sur un plat. Il est idéal pour réaliser des plats de 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 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							
1,186	283	7	1.2	34	10	20	11	14.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.57

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	34.32	0	156	Boîte	26		
Palette	205.92	271.636	936	Boîte	156	1200x800x1027	
Boîte	0.22	0.262	1	Boîte			3275925136609
Colis	1.32	1.581	6	Boîte		227x150x147	13275925136606
Pièce	0.22	0	1	Boîte			



Mélange d'épices cajun en boîte 220 g DUCROS

Article : 41758