

# Tabasco rouge en flacon verre 60 ml TABASCO

Article : 43046



*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Condiment au piment rouge.  
**Descriptif produit :** Sauce pimentée rouge. Colis de 12 flacons  
**Conservation :** Ambiant  
**Conditionnement :** Colis de 12.000 Flacon de 0.061 kg  
**Liste des ingrédients :** Vinaigre d'alcool, piment rouge (19%), sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Matière première	Union Europ., Hors UE

- Pays de transformation :** Etats-Unis  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 271  
**Allergènes majeurs :** Aucun signalé  
**Traces d'allergènes :** Aucune signalée  
**Composants spécifiques :** Sans additif  
**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)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	41 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	142 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	41 système métrique		

## 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 :** Sortir le flacon de sa boîte. Oter le plastique de sécurité autour du bouchon. Secouer vivement le flacon. Dévisser le bouchon et verser quelques gouttes dans le plat à relever. Quelques gouttes suffisent pour relever tout type de plat. Refermer correctement le flacon après chaque utilisation et le conserver au frais entre deux services. Epice universelle, le piment rouge de tabasco possède en plus un goût subtilement vinaigré et fermenté qui lui donne une bonne longueur en bouche. Que ce soit en cuisine, au comptoir ou sur table, le tabasco est utile pour pimenter les plats comme le tartare, les sauces de viandes froides ou chaudes, les marinades. Utile pour certains cocktails. Rendement : Flacon de 57 ml. Soit plus de 1000 gouttes.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
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							
67	16	0.6	0.2	1.5	0.4	0	0.9	1.8

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.50

**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	29.28	0	480	Flacon	40		8714100903582
Palette	292.8	843.4	4800	Flacon	400	1200x800x1650	08714100903575
Colis	0.732	2.046	12	Flacon		180x130x150	08714100903513
Flacon	0.061	0.154	1	Flacon			8714100903506
Pièce unitaire	0.061	0	1	Flacon			
Pièce	0.061	0	1	Flacon			

Volume (litre) : 0.06