

Mise en place basilic en pot 340 g KNORR

Article : 43063



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Basilic à l'huile végétale
- Descriptif produit :** Basilic 36%. Colis de 2 pots
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 2.000 Pot / Bocal / Coupelle de 0.340 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients : huile de tournesol 39,2%, basilic¹ 35,8%, sel, exhausteur de goût (E621), sucre, huile de colza totalement hydrogénée 2,1%, stabilisant (E509). Convient aux végétaliens. ¹Ingrédients issus de l'agriculture durable.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Huile de Tournesol	Union Europ., Hors UE
basilic	Union Europ., Hors UE

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- Pays de transformation :** Pologne
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 121
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Végétalien
- 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

Mise en place basilic en pot 340 g KNORR

Article : 43063

saucés 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 température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : La Mise en Place s'utilise à chaud comme à froid. Elle permet d'assaisonner des saucés vinaigrettes et mayonnaises, de parfumer des appareils à gratin, à quiche ou à terrine. Elle permet de mariner et d'assaisonner viandes, poissons, légumes et féculents. Pour parfumer une sauce chaude, il est préférable d'ajouter la préparation au dernier moment afin de garder un maximum de saveurs. Enfin, la base grasse de ce produit permet de chemiser et de parfumer les plats de cuisson (gratins ou papillotes). Les Mises en Place étant salées, il faut faire attention à l'adjonction de sel dans vos préparations. Ce produit étant concentré, il faut l'utiliser avec parcimonie, il est aussi possible de le diluer. La Mise en Place basilic permet de réaliser une sauce pesto. Elle est idéale pour parfumer des plats de pâtes ou des préparations italiennes et méditerranéennes. Rendement : Pot de 340 g. De 10 à 50 g de mise en place au litre ou kilogramme de produit traité.

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							
1,763	421	42	6.7	4.2	3.9	0.6	8.2	12.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.20

Type de matières grasses : Colza, 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
Boite	0.34	0	1	Pot / Bocal / Coupelle			
Colis	0.68	0.786	2	Pot / Bocal / Coupelle		190x95x80	08711100447344
Couche	32.64	0	96	Pot / Bocal / Coupelle	48		3011368539306
Palette	261.12	326.824	768	Pot / Bocal / Coupelle	384	1200x800x790	08722700954934
Pot	0.34	0.386	1	Pot / Bocal / Coupelle			8711100647348
Pièce	0.34	0	1	Pot / Bocal / Coupelle			