

Curry fort en boîte 430 g LA CASE AUX EPICES

Article : 44122



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 : Curry fort

Descriptif produit : Colis de 8 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 8.000 Boite de 0.430 kg

Liste des ingrédients : Curry (coriandre, curcuma, cumin, ail, sel, piment, paprika, gingembre, fenugrec, fenouil, cardamome, poivre blanc, oignon, persil, girofle).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Coriandre	UE / Hors UE
Curcuma	Inde
Cumin	Afghanistan, Inde, Iran, Syrie, Turquie

Pays de transformation : France [Département(s) : 67]

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Céleri, Gluten, Moutarde

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

Curry fort en boîte 430 g LA CASE AUX EPICES

Article : 44122

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 dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Mélangé à une huile, le curry permet de mariner des viandes, des poissons ou des légumes. Il apporte une jolie note aromatique aux sauces ou plats cuisinés. Il est alors important de l'incorporer en début de cuisson pour qu'il puisse développer ses arômes. Enfin, il parfume riz et pâtes. Dans ce cas, l'incorporer de préférence dans l'eau de cuisson afin que ses parfums et ses couleurs pénètrent au cœur du produit. 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 et en respectant la DLUO. Rendement : De 20 à 25 g de poudre pour 1 kg de produit à préparer. Un flacon permet de traiter plus de 17 kg de produit (viande, poisson).

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							
1,445	347	13	1.6	33	9	27	11	5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.85

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	48.16	0	112	Boîte	14		
Palette	337.12	0	784	Boîte	98	1200x800x1770	
Boîte	0.43	0.495	1	Boîte			3344540027804
Colis	3.44	4.02	8	Boîte		329x169x232	3344540026081
Pièce	0.43	0	1	Boîte			