

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Epices couscous

**Descriptif produit :** Colis de 8 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 8.000 Boite de 0.430 kg

**Liste des ingrédients :** Piment doux, poivre, carvi, ail semoule, coriandre

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Paprika	Espagne, Pérou
Poivre	Hors UE
Carvi	UE / Hors UE
Ail	Chine
Coriandre	UE / Hors UE

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

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

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Gluten, Moutarde

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 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 température ambiante

**Conservation après ouverture :** Non concerné

**Mise en œuvre :** Prêt à l'emploi. Par simple ajout du mélange, vous donnerez un parfum typique de couscous à vos préparations. Il est recommandé de faire mariner viande, poisson et légumes avec le mélange d'épices, afin de parfumer les aliments à cœur. Si on ne marine pas les produits, il faut les enrober du mélange après les avoir fait saisir, mais avant mouillage. En fin de cuisson, il est possible de rectifier l'assaisonnement avec ces épices. Attention, comme pour 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							
1,343	323	11	1.5	25	13	32	15	0.13

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.36

**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	Boite	14		
Palette	337.12	0	784	Boite	98	1200x800x1750	
Boite	0.43	0.5	1	Boite			3344540027835
Colis	3.44	4.02	8	Boite		329x169x232	3344540026333
Pièce unitaire	0.43	0	1	Boite			
Pièce	0.43	0	1	Boite			