

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 : Fenouil graines
Descriptif produit : Colis de 8 boîtes
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 8.000 Boite de 0.260 kg
Liste des ingrédients : Fenouil

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|------------------------------------|--------------|
| FENOUIL | 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 : Céleri, 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 : 09096100 - Baies de genièvre et graines d'anis, de badiane, de carvi, de fenouil, non broyées ni pulvérisées

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|-----------------------------|---------------|-----------------------------|--------|
| Humidité | 12 % (< 12 %) | | |

Conseils d'utilisation

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

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Prêtes à l'emploi, les graines de fenouil peuvent aussi être utilisées en mignonette. Elles entrent dans la composition de marinades de viande, poisson ou légumes. Elles sont un ingrédient indispensable pour la réalisation de certaines recettes méditerranéenne. La graine de fenouil entre également dans la composition de nombreux mélanges d'épices, tant pour le salé que pour le sucré.

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 | | | | | | | |
| 1,350 | 326 | 15 | 0.48 | 13 | 13 | 40 | 16 | 0.22 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.07

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 |
|----------------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|---------------|
| Boîte | 0.26 | 0.33 | 1 | Boîte | | | 3344540027859 |
| Colis | 2.08 | 2.66 | 8 | Boîte | | 329x169x232 | 3344540027859 |
| Couche | 29.12 | 0 | 112 | Boîte | 14 | | |
| Palette | 203.84 | 0 | 784 | Boîte | 98 | 1200x800x1770 | |
| Pièce unitaire | 0.26 | 0.33 | 1 | Boîte | | | 3344540027859 |
| Pièce | 0.26 | 0 | 1 | Boîte | | | |