

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 : Assaisonnement quatre épices

Descriptif produit : Colis de 8 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 8.000 Boite de 0.320 kg

Liste des ingrédients : Cannelle, girofle, muscade, poivre

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Cannelle	Inde, Indonésie, Viêt Nam
Girofle	Madagascar, Indonésie, Comores
Muscade	Indonésie, Inde
Poivre	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 : Aucune signalée

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 : 09109190 - Mélanges d'épices broyées ou pulvérisées

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, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Prêt à l'emploi. Par simple ajout du mélange, vous donnerez un parfum typique et chaleureux de la cuisine orientale à vos préparations. Il est recommandé de faire mariner viande, poisson et légumes avec le mélange de 4 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 et de l'humidité 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							
1,362	328	10	5.7	36	26	35	5.9	0.18

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.59

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
Pièce unitaire	0.32	0	1	Boite			
Couche	35.84	0	112	Boite	14		
Palette	250.88	0	784	Boite	98	1200x800x1770	
Boite	0.32	0.39	1	Boite		315x160x220	3344540028092
Colis	2.56	3.14	8	Boite		315x160x220	3344540026340
Pièce	0.32	0	1	Boite			