Curry saveur brute en boîte 260 g DUCROS

Article : 67625

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 : Assaisonnement à base de graine de coriandre, cumin et piment

Descriptif produit : Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.260 kg

Liste des ingrédients : Graine de coriandre (19,5%), ail déshydraté, curcuma, cumin (13,5%), gingembre, graine de MOUTARDE, piment (4,5%), fenugrec, sel, macis, oignon déshydraté, fenouil, piment de la Jamaïque, girofle, laurier

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Graine de coriandre	Egypte

Pays de transformation : France [Département(s) : 84]

N° d'agrément : FR 84 080 009 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Moutarde

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

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

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Curry saveur brute en boîte 260 g DUCROS

Article : 67625

Code nomenclature douanière : 09109105 - Curry

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 aussi 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 11 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	346	12	1.6	36	2.4	21	14	4.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.17

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
Boite	0.26	0.302	1	Boite			3275925153101
Colis	1.56	1.821	6	Boite		227x150x147	13275925153108
Couche	40.56	0	156	Boite	26		
Palette	243.36	309.076	936	Boite	156	1200x800x1027	43275925153109
Pièce	0.26	0	1	Boite			

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur