

Curry Madras fort en boîte 270 g DUCROS

Article : 67626



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, curcuma et piment de Cayenne

Descriptif produit : Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.270 kg

Liste des ingrédients : Graine de coriandre (39%), curcuma (8,8%), graine de MOUTARDE, amidon de pomme de terre, cumin, fenugrec, ail déshydraté, poivre noir, sel, fenouil, piment de Cayenne (3%)

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Coriandre graine	UE / Hors UE

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%

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 12/03/2024 13:16

N° de version : 8.1

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

Code nomenclature douanière : 91091050 - Curry

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DLC / DDM

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							
1,383	335	16	1.7	13	2.3	41	15	3.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.94

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	42.12	0	156	Boite	26		
Palette	252.72	318.206	936	Boite	156	1200x800x1027	43275925153000
Boite	0.27	0.312	1	Boite		75x75x147	3275925153002
Colis	1.62	1.879	6	Boite		227x150x147	13275925153009
Pièce unitaire	0.27	0	1	Boite			
Pièce	0.27	0	1	Boite			



Curry Madras fort en boîte 270 g DUCROS

Article : 67626