Mélange d'épices provençal en boîte 240 g DUCROS

Article : 86796

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 provençal

Descriptif produit : Mélange de poivrons rouge et vert, oignon, ail, paprika, poivre noir, origan, basilic, persil. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.240 kg

Liste des ingrédients : Poivrons rouge et vert, sel, oignon déshydraté (14%), ail déshydraté, sucre, paprika, poivre noir, origan (3%), basilic (2%), persil, huile d'olive, marjolaine, antiagglomérant: dioxyde de silicium.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
poivrons rouge et vert	Allemagne, Chine

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

N° d'agrément : FR 84 080 009 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : 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

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

Mélange d'épices provençal en boîte 240 g DUCROS

Article : 86796

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - 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 l'abri de la chaleur et de la lumière

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Mélange d'épices prêt à l'emploi. Saupoudrer les mets à assaisonner avec le mélange d'épices ou l'incorporer en cours de préparation. Ce mélange apportera une touche régionale et savoureuse aux préparations. Attention, comme toutes les herbes et épices, il est recommandé de bien refermer le conditionnement après usage, et de le conserver à l'abri de l'humidité et 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							
1,084	259	4.5	0.7	34.4	22.5		9.7	19.08

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.16

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	37.44	0	156	Boite	26		
Palette	224.64	295.04	936	Boite	156	1200x800x1027	
Boite	0.24	0.29	1	Boite			3275925154108
Colis	1.44	1.73	6	Boite		227x150x147	13275925154105
Pièce	0.24	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