

# Curry rouge en pâte en poche 1 kg THAI KITCHEN

Article : 86838



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Pâte de curry rouge

**Descriptif produit :** Colis de 10 poches

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 10.000 Poche de 1.000 kg

**Liste des ingrédients :** Eau, ail, piments rouges séchés (14%), échalote (12%), citronnelle (11%), sucre de canne, sel de cuisine, galanga, écorce de combava (1,5%), épices (graines de coriandre, cumin, cardamome), acidifiant: acide citrique

Ingrédients principaux / primaires	Origines
EAU	Thaïlande

**Pays de transformation :** Thaïlande

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 547

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 01/08/2022 11:56

N° de version : 7.1

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

# Curry rouge en pâte en poche 1 kg THAI KITCHEN

Article : 86838

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme

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

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 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 en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 3 mois après ouverture

**Mise en œuvre :** Couplée avec du Lait de Coco ou de la Crème de coco thai Kitchen, la Pâte de Curry Rouge Thai Kitchen est idéale pour réaliser tous vos currys à base de viandes, poissons ou légumes

## 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							
371	88	0.4	0.1	16	11.5	5	2.5	5.9

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 6.25

**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	60	0	60	Poche	6		
Palette	360	414.74	360	Poche	36	1200x800x1105	
Colis	10	10.83	10	Poche		403x295x160	5021047246119
Poche	1	1.02	1	Poche			5021047106116
Pièce	1	0	1	Poche			



# Curry rouge en pâte en poche 1 kg THAI KITCHEN

Article : 86838