



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Purée au Curry

Descriptif produit : Colis de 2 pots

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 2.000 Bocal de 0.750 kg

Liste des ingrédients : Eau, vinaigre d'alcool, maltodextrine (maïs), sel, huile végétale (palme), sucre, curry (4%) (livèche, carvi, poivre, coriandre, ail, graines de fenugrec, macis, racine de livèche, cumin, aneth, oignon, poivre de Cayenne, curcuma), épices (1,7%) (coriandre, curcuma, cumin, poivre de Cayenne, cardamome), fibres d'agrumes, sirop de glucose, jus d'ananas en poudre, dextrose, épaississant (gomme xanthane).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
curry	Union Europ., Hors UE

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : UE / Hors UE

Durée de vie totale du produit (jours) : 244

Article : 89989

Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Fragrances allergisantes :	Aucune fragrance allergisante
Régimes particuliers :	Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
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)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	90 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	145 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	90 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver à température ambiante
Conservation après ouverture :	A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 3 mois après ouverture
Mise en œuvre :	La purée au curry s'utilise à chaud comme à froid. Elle permet d'assaisonner des sauces vinaigrettes et mayonnaises, de parfumer des appareils à gratin, à quiche ou à terrine. Elle permet de mariner et d'assaisonner viandes, poissons, légumes et féculents et de finaliser des sauces. Pour parfumer une sauce chaude, il est préférable d'ajouter la préparation au dernier moment afin de garder un maximum de saveurs. Ce produit étant concentré, il faut l'utiliser avec parcimonie, il est aussi possible de le diluer. La purée au curry est idéale pour réaliser des plats de curry. Elle servira autant à faire mariner la viande et les légumes qu'à finaliser le goût de la sauce. Rendement : Pot de 750 g. Environ 50 g de préparation au kilogramme de produit traité.

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							
710	170	7	3	22	9	4	0.7	8.9

Allégations nutritionnelles :	Aucune
Rapport P/L :	0.10
Type de matières grasses :	Palme

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
Colis	1.5	1.63	2	Bocal		190x95x150	8722700670308
Bocal	0.75	0.81	1	Bocal			8722700481225
Couche	72	0	96	Bocal	48		
Palette	432	0	576	Bocal	288	1200x800x1048	08722700636717
Pièce unitaire	0.75	0	1	Bocal			
Pièce	0.75	0	1	Bocal			