

Spigol en boîte 100 g ESPIG

Article : 94480



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 :** Mélange d'épices et de safran
- Descriptif produit :** Mélange d'épices, piment doux, curcuma et safran (3%). Colis de 12 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 12.000 Boite de 0.100 kg
- Liste des ingrédients :** Curcuma, piment doux, mélange de diverses épices, safran (3%)

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Curcuma	Inde

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 13]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 730
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Gluten, Moutarde, Sésame
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 09109190 - Mélanges d'épices broyées ou pulvérisées

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	8 % (10)	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	75 système métrique
Hauteur de l'unité de consommation	85 système métrique	Largeur de l'unité de consommation	75 système métrique

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 et à consommer dans les 4 mois après ouverture

Mise en œuvre : Prêt à l'emploi, ce mélange d'épices permet de colorer et de parfumer un grand nombre de préparations. Il permet de réaliser des paëllas, de colorer l'eau de cuisson des pâtes ou du riz, il peut aussi aider à la coloration des viandes rôties et parfumer les soupes de poisson et bouillabaisse. Le Spigol se dilue et se diffuse idéalement dans un milieu aqueux (eau de cuisson, bouillon, sauce, potage), mais aussi dans de la crème ou de l'huile. Attention, comme pour 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 en respectant la DLUO. Rendement : 1 g pour 1 kg de riz ou 1 g pour 5 L de préparation liquide.

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							
0	0	0	0	0	0	0	0	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

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
Pièce unitaire	0.1	0	1	Boîte			
Boîte	0.1	0.18	1	Boîte			3102870019100
Colis	1.2	2.29	12	Boîte		240x170x170	13102870019107
Couche	8.4	0	84	Boîte	7		
Palette	117.6	240	1176	Boîte	98	1200x800x1340	83102870019106
Pièce	0.1	0	1	Boîte			