



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 :** SESAME NOIR ENTIER  
**Descriptif produit :** Colis de 10 sachets  
**Conservation :** Ambiant  
**Conditionnement :** Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg  
**Liste des ingrédients :** SESAME

Ingrédients principaux / primaires	Origines
SESAME NOIR	Inde

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 13]  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 730  
**Allergènes majeurs :** Sésame  
**Traces d'allergènes :** Céleri, Gluten, Moutarde  
**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 :** 12074090 - Graines de sésame, même concassées (à l'excl. des graines destinées à l'ensemencement)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	30 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	180 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	120 système métrique		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**Mise en œuvre :** La graine de sésame s'utilise dans la cuisine asiatique comme marquant visuel et gustatif. Elles s'utilisent notamment en élément de panure pour des pièces de poisson ou encore sur des salades, des petits pains et des pâtisseries. Les graines peuvent être torréfiées et broyées, ajoutées à du sel pour faire du gomasio (un assaisonnement type de la macrobiotique). Elles peuvent être mixées finement pour réaliser une pâte de sésame noir qui pourra être utilisée pour faire des préparations culinaires (houmous, sauces) et pâtisseries (crèmes, cakes, glaces...). Penser également à associer les graines de diverses couleurs entre-elles dans une saupoudreuse (à gros trous), pour agrémenter des plats en couleur juste d'un petit coup de poignet ! Attention, tout comme pour les herbes et épices, il est recommandé de bien refermer le conditionnement après usage et de le conserver à dans un endroit frais à l'abri de la lumière, en respectant la DDM.

## 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
Colis	10	10.6	10	Sachet		400x270x230	13102870018988
Sachet	1	1.01	1	Sachet			3102870018981
Couche	80	0	80	Sachet	8		
Palette	480	523.8	480	Sachet	48	1200x800x1530	83102870018987
Pièce	1	0	1	Sachet			