



Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	12 %	Granulométrie	10 (Tamis supérieur à 0.630 mm)
Granulométrie	90 (Tamis inférieur à 0.630mm)		

## 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 :** Prête à l'emploi, la coriandre moulue rentre dans la composition de marinades de viande, poisson ou légumes. Elle est un ingrédient indispensable pour la réalisation de légumes à la grecque. La coriandre rentre aussi dans la composition des pâtes de curry ou de colombo. Attention, comme 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.

## 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							
1,645	394	19.5	0.97	21.4	21.4	39	13.6	0.09

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.70

**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
Boîte	0.3	0.352	1	Boîte			3519771000098
Colis	1.8	2.25	6	Boîte		273x189x205	3519770000136
Couche	32.4	0	108	Boîte	18		
Palette	226.8	309	756	Boîte	126	1200x800x1585	
Pièce	0.3	0	1	Boîte			