

Pâte miso en barquette 300 g HIKARI MISO

Article : 137211



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : pâte miso (préparation fermentée)

Descriptif produit : Colis de 8 barquettes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 8.000 Barquette de 0.300 kg

Liste des ingrédients : Eau, Graines de SOJA, riz, sel

Ingrédients principaux / primaires	Origines
eau	Japon
Graines de SOJA	Canada, Chine
Riz	Japon

Pays de transformation : Japon

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Soja

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

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°

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DLC / DDM

Mise en œuvre : Délayer la pâte de miso dans une petite proportion de liquide de la préparation, avant de regrouper l'ensemble comme assaisonnement. Connotation japonaise d'une cuisine raffinées, la pâte de miso peut se substituer pour tout ou partie au sel de base, et pour accompagner les soupes et bouillons, les légumes, dans des marinades de viande et pour assaisonner des féculents.

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							
854	204	5.9	0	23.3	13.6	4.1	10.3	11.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.75

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
Barquette	0.3	0.325	1	Barquette			4902663010180
Colis	2.4	2.904	8	Barquette		450x226x79	14902663010187
Couche	16.8	0	56	Barquette	7		
Palette	302.4	325	1008	Barquette	126	1200x800x550	
Pièce	0.3	0	1	Barquette			