



**EpiSaveurs**  
groupe pomona

# Basilic lyophilisé en boîte 65 g DUCROS

Article : 170488

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Basilic lyophilisé  
**Descriptif produit :** Colis de 6 boîtes  
**Conservation :** Ambiant  
**Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.070 kg  
**Liste des ingrédients :** Basilic

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Basilic	UE / Hors UE

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 84]  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 730  
**Allergènes majeurs :** Aucun signalé  
**Traces d'allergènes :** Aucune signalée  
**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante  
**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté  
**Régimes particuliers :** Sans porc  
**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié  
**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%  
**Code nomenclature douanière :** 07129090 - Légumes et mélanges de légumes, séchés, même coupés en morceaux ou en tranches ou bien broyés ou pulvérisés, mais non autrement préparés (à l'excl. des pommesde terre, des oignons, des cham

## 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 3 mois après ouverture

**Mise en œuvre :** Prêt à l'emploi, le basilic se réhydrate au contact direct des aliments, sauces ou préparations. Il apporte parfum et marquant visuel. Typiquement méditerranéen, il parfumerait idéalement les plats de pâtes, les sauces tomates ou encore les fromages de chèvre. 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. Rendement : Equivalent à 631 g de produit frais.

## 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							
1,058	255	3.9	0.24	20	1.7		14	0.08

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 3.59

**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
Couche	3.51	0	54	Boite	9		
Palette	24.57	98	378	Boite	63	1200x800x1426	
Boite	0.07	0.19	1	Boite			3275923050815
Colis	0.39	1.15	6	Boite		377x255x183	13275923050812