



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

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Basilic	Union Europ., Canada, Chine, Etats-Unis

Pays de transformation : France [Département(s) : 84]
Durée de vie totale du produit (jours) : 730
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Aucune signalée
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/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 07129090 - Légumes et mélanges de légumes, séchés, même coupés en morceaux ou

Basilic lyophilisé en boîte 65 g DUCROS

Article : 170488

en tranches ou bien broyés ou pulvérisés, mais non autrement préparés (à l'excl. des pommes de terre, des oignons, des champignons, des truffes, du maïs doux, des tomates et des carottes)

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							
1,064	256	4	0.2	20	1.7	40.5	14	0.09

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.50

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	Boîte	9		
Palette	24.57	109.92	378	Boîte	63	1200x800x1426	
Boîte	0.07	0.19	1	Boîte			3275923050815
Colis	0.39	1.35	6	Boîte		377x255x183	13275923050812
Pièce	0.07	0	1	Boîte			