

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 : Ciboulette lyophilisée
Descriptif produit : Colis de 6 boîtes
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.060 kg
Liste des ingrédients : Ciboulette lyophilisée (100%)

Ingrédients principaux / primaires	Origines
ciboulette	Chine

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 : Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 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 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 : Herbe prête à l'emploi, la ciboulette se réhydrate au contact direct des aliments, sauces ou préparations. Elle apporte parfum et marquant visuel. Elle s'utilisera idéalement dans des salades, des sauces au fromage blanc, des taboulés ou des vinaigrettes. 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							
1,343	321	3.5	0.59	38.09	0		21.2	0.17

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.06

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	2.97	0	54	Boite	9		
Palette	20.79	106.11	378	Boite	63	800x1200x1426	
Boite	0.06	0.18	1	Boite			3275923050778
Colis	0.33	1.29	6	Boite		377x255x183	13275923050775