

Persillade lyophilisée en boîte 115 g DUCROS

Article: 170860



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 : Mélange d'herbes et d'arômates (Persillade lyophilisée)

Descriptif produit: Colis de 6 boîtes

Conservation: Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.120 kg

Liste des ingrédients : Oignon rouge lyophilisé (33,3%), Ail lyophilisé (33,3%), Persil lyophilisé (33,3%).

Ingrédients principaux / primaires	Origines	
Oignon rouge	Chine	

Pays de transformation : France [Département(s) : 84]

Durée de vie totale du produit (jours) : 547

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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT Mise à jour le 09/08/2022 11:51 N° de version : 6.1



Persillade lyophilisée en boîte 115 g DUCROS

Article: 170860

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 : 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 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 : La persillade étant lyophilisée, elle se réhydratera très bien dans un liquide (eau,

vinaigrette, bouillon,...) et retrouvera une texture et un goût proche du produit frais. Il est possible de l'incorporer directement dans un plat cuisiné ou une sauce, ou encore d'en saupoudrer une préparation. Attention, comme pour 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 :

N° de version: 6.1

Equivalent à 656 g de produit frais.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g											
3		Matières	Dont acides	Glucides	Dont sucres	Fibres	Protéines	Equivalent en sel			
kJ	kcal	grasses (en g)	gras saturés (en g)	(en g)	(en g)	(en g)	(en g)	(en g)			
1,364	326	1.6	0.3	35	26	15	19	0.3			

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L: 11.88

Type de matières grasses : Aucune



Persillade lyophilisée en boîte 115 g DUCROS

Article: 170860

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	6.21	0	54	Boite	9		
Palette	43.47	128.85	378	Boite	63	1200x800x1426	
Boite	0.12	0.24	1	Boite			3275923050853
Colis	0.69	1.65	6	Boite		377x255x183	13275923050850
Pièce	0.12	0	1	Boite			