

Echalote lyophilisée en cube en boîte 155 g DUCROS

Article : 170861



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 : Echalote Lyophilisée
Descriptif produit : Colis de 6 boîtes
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.160 kg
Liste des ingrédients : Echalote lyophilisée

Ingrédients principaux / primaires	Origines
eCHALOTE	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

Echalote lyophilisée en cube en boîte 155 g DUCROS

Article : 170861

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 : Lyophilisée et prête à l'emploi, l'échalote se réhydrate directement dans de l'eau, de la sauce, ou lors d'une réduction au vin blanc ou au vinaigre. Pour un résultat optimal, proscrire une chaleur brutale et trop vive avant complète réhydratation. L'échalote s'utilisera pour élaborer des sauces béarnaises, échalotes ou bordelaise. 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							
1,440	341	0	0	65	38	16	12	0.15

Allégations nutritionnelles : Aucune

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	8.37	0	54	Boîte	9		
Palette	58.59	144.94	378	Boîte	63	1200x800x1426	
Boîte	0.16	0.28	1	Boîte			3275923050822
Colis	0.93	1.89	6	Boîte		377x255x183	13275923050829
Pièce	0.16	0	1	Boîte			