

Moutarde fine de Dijon en seau 1 kg MAILLE

Article : 190537



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Moutarde de Dijon

Descriptif produit : Colis de 8 seaux

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 8.000 Seau de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant : acide citrique, conservateur : E224 (SULFITES).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
graine de moutarde	France

Pays de transformation : France [Département(s) : 21]

Allergènes majeurs : Moutarde, Sulfite (> 10 ppm)

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21033090 - Moutarde préparée

Moutarde fine de Dijon en seau 1 kg MAILLE

Article : 190537

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	133 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	109 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	133 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans le mois après ouverture

Mise en œuvre : Repositionner le couvercle après chaque utilisation et après avoir lissé le dessus de la sauce restante dans le seau. En dehors de son utilisation, maintenir la moutarde au frais (si possible). Prélever la quantité nécessaire de sauce et réserver le reste pour lui éviter toute pollution et pour conserver sa puissance aromatique et son piquant. Sauce prête à l'emploi, incontournable pour assaisonner sandwiches, hamburgers, frites et tous les plats de viandes froides ou chaudes. Seau adapté à une utilisation en cuisine et à portionner pour les moutardiers de comptoir et de table. Rendement : Seau de 1 kg soit 100 doses de 10g.

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							
623	150	11	0.6	3.5	1.9		7	5.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.64

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	48	0	48	Seau	6		
Palette	288	338.992	288	Seau	36	1200x800x870	8711200375721
Colis	8	8.722	8	Seau		405x370x120	8711200375691
Seau	1	1.05	1	Seau			8711200375684



Moutarde fine de Dijon en seau 1 kg MAILLE

Article : 190537