



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 :** Chimichurri Pampeano  
**Descriptif produit :** Colis de 10 sachets  
**Conservation :** Ambiant  
**Conditionnement :** Colis de 10.000 Sachet de 0.250 kg  
**Liste des ingrédients :** Piment, origan, persil, coriandre, sel

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Piment	Hors UE

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 37]  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,825  
**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 gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien  
**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées  
**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%  
**Code nomenclature douanière :** 91091900 - Mélanges d'épices broyées ou pulvérisées

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**Mise en œuvre :** Verser dans une jatte le mélange Chimichurri Pampeano Terre Exotique. Ajouter une touche de vinaigre de vin et une de jus de citron, puis arroser le tout d'une huile neutre ou gourmande (huile d'olive, par exemple). Pour peaufiner cette base de sauce, ajouter dans ce mélange sec : de l'ail frais et de la ciboule finement hachée. Ecraser le tout au pilon et procéder à l'ajout des liquides (jus de citron, vinaigre et huile). Laisser macérer le tout quelques heures au frais et servir sur des grillades de viandes, essentiellement, dans la tradition argentine. Cette sauce peut également servir de marinade. Le mélange sec peut être associé à des grains de poivre et/ou du gros sel dans un moulin pour créer un assaisonnement original, à utiliser à l'envoi ou dans sa cuisine.

## 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							
0	0	0	0	0	0		0	0

**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
Colis	2.5	2.7	10	Sachet		335x225x100	
Sachet	0.25	0.27	1	Sachet			3760063324105
Couche	12.5	0	50	Sachet	5		
Palette	200	0	800	Sachet	80	1200x800x1600	
Pièce	0.25	0	1	Sachet			