

Préparation pour tempura en sachet 1 kg GOLDEN TURTLE CHEF

Article : 199603



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Tempura mix 1000g

Descriptif produit : Colis de 10 sachets

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Farine de BLE, amidon de maïs, sel, poudre à lever: bicarbonate de sodium, correcteur d'acidité: bitartrate de potassium, glucose

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine de blé	Pologne
Amidon de maïs	Autriche
Sel	Pologne

Durée de vie totale du produit (jours) : 547

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : 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 : 19019099 - Préparations alimentaires de farines, gruaux, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou contenant moins de 40% en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, et les préparations alimentaires du

lait, de

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	280 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	99 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	206 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

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

Mise en œuvre : Les tempura sont des spécialités japonaises qui consistent à paner et à frire des aliments tels que les crevettes, les légumes,... Pour la préparation, mélanger la farine tempura avec une eau bien froide.
Après avoir pané vos aliments, il faut les faire cuire dans une huile à 170-180°.

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							
1,410	331	1.8	0.3	73	3.7		10	2.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.56

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	10	12.05	10	Sachet		400x305x275	8717703636383
Sachet	1	1.086	1	Sachet			8717703636376
Couche	80	0	80	Sachet	8		
Palette	320	0	320	Sachet	32	800x1200x1250	
Pièce	1	0	1	Sachet			

Préparation pour tempura en sachet 1 kg GOLDEN TURTLE CHEF

Article : 199603