

Mélange d'épices pour pâtes en boîte 200 g DUCROS

Article : 202513



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 :	ASSAISONNEMENT - MELANGE PATES
Descriptif produit :	Mélange de paprika, basilic, échalote, ail, gingembre, origan, poivre. Colis de 6 boîtes
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 6.000 Boite de 0.200 kg
Liste des ingrédients :	Paprika, fromage en poudre (LAIT), oignon déshydraté, basilic, échalote déshydratée, tomate déshydratée, ail déshydraté, gingembre, origan, poivre noir, huile de tournesol.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Paprika	Afrique du Sud, Chine, Espagne, Pérou

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation :	France [Département(s) : 84]
Durée de vie totale du produit (jours) :	730
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans gluten, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%

Mélange d'épices pour pâtes en boîte 200 g DUCROS

Article : 202513

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide ainsi que des amers aromatiques du n° 2103 90 30)

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 : Prêt à l'emploi, ce mélange d'épices peut être incorporé dans des pâtes, mais aussi de nombreuses préparations, être utilisé pour mariner viandes, poissons ou légumes, ou encore être simplement saupoudré sur un plat. Rendement : Flacon de 200 g. 1 c à s bombée pour 2 personnes. 1 flacon correspond environ à 50 portions.

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							
1,494	357	12	5.2	35	14	5.2	19	1.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.58

Type de matières grasses : Tournesol

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	31.2	0	156	Boîte	26		
Palette	187.2	252.916	936	Boîte	156	1200x800x1027	43275923051346
Boîte	0.2	0.242	1	Boîte			3275923051348
Colis	1.2	1.461	6	Boîte		227x150x147	13275923051345
Pièce	0.2	0	1	Boîte			