

Poivre noir fumé de Tellichery en pot 180 g COMPTOIR COLONIAL

Article : 203573



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 : Poivre noir fumé de Tellichery en grains

Descriptif produit : Colis de 6 pots

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.180 kg

Liste des ingrédients : Poivre noir fumé au bois de hêtre

Ingrédients principaux / primaires	Origines
POIVRE NOIR	Inde

Pays de transformation : France [Département(s) : 76]

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Céleri, Fruit à coque, Moutarde, Sésame

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

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 09041100 - Poivre du genre 'Piper', non broyé ni pulvérisé

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Densité	495	Humidité	12 %

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, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Pour une restitution optimum des arôme du poivre, il est conseillé d'utiliser un mortier avant chaque service et de l'utiliser dans la journée.
Le poivre fumé de tellichery est très aromatique, alors on l'utilisera en infusion dans un plat en sauce, moulu au dernier moment, juste avant l'envoi sur des viandes, des poissons ou des fruits de mer grillés...
- Concassé et moulu le poivre développe la chaleur de son cœur piquant, qui s'associe à merveille avec les préparations de viandes, de poissons et de légumes grillés.
- Entier, avec ses gros grains bruns foncés, il donne généreusement ses notes fumés et fraîches. Ainsi l'on peut faire un sirop de poivre pour assaisonner des pâtisseries à base de chocolat et/ou de fruits rouges.
Quoi qu'il en soit, assaisonnez après cuisson, sinon le poivre brûle au cours des cuissons sèches et lui provoque une amertume, et il fait disparaître le côté fumé qui le différencie des autres poivres.

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							
1,068	255	3.3	1	64.8	0.6		11	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.33

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
Boite	0.18	0.208	1	Boite			3265960478772
Colis	1.08	1.248	6	Boite		400x300x200	
Couche	29.16	0	162	Boite	27		
Palette	204.12	235.872	1134	Boite	189	1200x800x1550	
Pièce	0.18	0	1	Boite			