

Poivre vert en saumure en boîte 800 g DUCROS

Article : 18147



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Poivre vert en saumure

Descriptif produit : Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.800 kg

Liste des ingrédients : Poivre vert, eau, sel, vinaigre

Ingrédients principaux / primaires	Origines
POIVRE VERT	Viêt Nam

Pays de transformation : Royaume-Uni

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 20/07/2022 11:07

N° de version : 9.1

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Poivre vert en saumure en boîte 800 g DUCROS

Article : 18147

ajouté

Régimes particuliers : Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : Fruits et autres parties comestibles de plantes, préparés ou conservés, sans addition d'alcool ou de sucre (sauf préparés ou conservés au vinaigre ou à l'acide acétique, confits au sucre mais non conservés dans du sirop et à l'excl. des confitures, gelées

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 : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Le poivre vert s'utilise pour parfumer et corser des préparations (terrines ou farces) des sauces ou encore des marinades. Le poivre vert étant très puissant, il faut l'utiliser avec parcimonie. Il est possible d'intégrer une partie de la saumure dans des préparations culinaires afin de les parfumer (attention cette saumure est salée). Afin d'adoucir le goût du poivre vert il est intéressant de crémier les préparations.

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							
318	76	1.5	0.8	9	0.1	0	2.9	8.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.93

Type de matières grasses : Aucune

Poivre vert en saumure en boîte 800 g DUCROS

Article : 18147

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	43.2	0	54	Boîte	9		
Palette	432	485.98	540	Boîte	90	1200x800x1100	
Pièce unitaire	0.8	0	1	Boîte			
Boîte	0.8	0.84	1	Boîte			3275925144406
Colis	4.8	5.11	6	Boîte		390x265x95	13275925144403
Pièce	0.8	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 0.475