

Mélange d'épices italien en boîte 200 g DUCROS

Article : 32787

e.2.53 Nutriscore_A



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 à base de tomate, poivrons et origan

Descriptif produit : Mélange de poivrons rouge et vert, tomate, ail, origan, oignon, marjolaine, paprika, poivre noir, basilic. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.200 kg

Liste des ingrédients : Épices (ail déshydraté, poivron rouge et vert (28%), oignon déshydraté, paprika, poivre noir), tomate déshydratée (20%), herbes (origan (11%), marjolaine, basilic déshydraté), huile d'olive vierge extra

Ingrédients principaux / primaires	Origines
ail déshydraté, poivron rouge, poivron vert, oignon déshydraté, paprika, poivre noir	UE / Hors UE

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]

N° d'agrément : FR 84 080 009 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Mélange d'épices italien en boîte 200 g DUCROS

Article : 32787

ajouté

Régimes particuliers : Casher, Halal, 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 : 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 de nombreuses préparations, être utilisé pour mariner viandes, poissons ou légumes, ou encore être simplement saupoudré sur un plat. Les marquants de poivrons rouges et verts, la tomate et les herbes aromatiques méditerranéennes se marieront parfaitement avec toutes les préparations italiennes (pâtes, pizza, risotto, osso buco...). Attention, comme toutes les herbes et épices, il est recommandé de bien refermer le conditionnement après usage, et de le conserver à température fraîche, à l'abri de la lumière et en respectant la DLUO.

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							
1,191	284	3.9	0.7	41	17	19	12	0.21

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.08

Type de matières grasses : Olive

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	0.2	0.242	1	Boite		75x75x147	3275925107784
Colis	1.2	1.459	6	Boite		227x150x147	13275925107781
Couche	31.2	0	156	Boite	26		
Palette	187.2	252.686	936	Boite	156	1200x800x1027	43275925107782
Pièce unitaire	0.2	0	1	Boite			
Pièce	0.2	0	1	Boite			