

e.2.34 Nutriscore\_D



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 quatre épices  
**Descriptif produit :** Colis de 8 boîtes  
**Conservation :** Ambiant  
**Conditionnement :** Colis de 8.000 Boite de 0.320 kg  
**Liste des ingrédients :** Cannelle, girofle, muscade, poivre

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Cannelle	Inde, Indonésie, Viêt Nam
Girofle	Comores, Indonésie, Madagascar
Muscade	Inde, Indonésie

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 67]  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,080  
**Allergènes majeurs :** Aucun signalé  
**Traces d'allergènes :** Aucune signalée  
**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté  
**Régimes particuliers :** Casher, Halal, Sans porc, Végétalien, Végétarien  
**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

# Mélange 4 épices en boîte 320 g LA CASE AUX EPICES

Article : 44480

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 09109190 - Mélanges d'épices broyées ou pulvérisées

## 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 :** Prêt à l'emploi. Par simple ajout du mélange, vous donnerez un parfum typique et chaleureux de la cuisine orientale à vos préparations. Il est recommandé de faire mariner viande, poisson et légumes avec le mélange de 4 épices, afin de parfumer les aliments à cœur. Si on ne marine pas les produits, il faut les enrober du mélange après les avoir fait saisir, mais avant mouillage. En fin de cuisson, il est possible de rectifier l'assaisonnement avec ces épices. Attention, comme pour 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 de l'humidité 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							
1,362	328	10	5.7	36	26	35	5.9	0.18

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.59

**Type de matières grasses :** Aucune

# Mélange 4 épices en boîte 320 g LA CASE AUX EPICES

Article : 44480

## 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
Pièce unitaire	0.32	0	1	Boite			
Couche	35.84	0	112	Boite	14		
Palette	250.88	0	784	Boite	98	1200x800x1770	
Boite	0.32	0.385	1	Boite		315x160x220	3344540028092
Colis	2.56	3.14	8	Boite		315x160x220	3344540026340
Pièce	0.32	0	1	Boite			
Sachet	0.32	0	1	Boite			