

Coriandre moulue en boîte 300 g CARAVELLE

Article : 96801

e.2.39 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 : Coriandre moulue
Descriptif produit : Colis de 6 boîtes
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.300 kg
Liste des ingrédients : Coriandre moulue.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Coriandre	UE / Hors UE

Pays de transformation : France [Département(s) : 07]
Durée de vie totale du produit (jours) : 730
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites, Sésame
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : 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 : 09092100 - Graines de coriandre, non broyées ni pulvérisées

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	12 % (Maxi)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Prête à l'emploi, la coriandre moulue rentre dans la composition de marinades de viande, poisson ou légumes. Elle est un ingrédient indispensable pour la réalisation de légumes à la grecque. La coriandre rentre aussi dans la composition des pâtes de curry ou de colombo. 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 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							
1,439	344	17.8	0.97	13	0	42	12	0.09

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.67

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 (PxIxH)	EAN/GTIN
Boite	0.3	0.352	1	Boite			3519771000098
Colis	1.8	2.25	6	Boite		273x189x205	3519770000136
Couche	32.4	0	108	Boite	18		
Palette	226.8	309	756	Boite	126	1200x800x1585	
Pièce	0.3	0	1	Boite			