

Mélange d'épices pour couscous en boîte 430 g LA CASE AUX EPICES

Article : 44133

e.2.43 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 : Epices couscous

Descriptif produit : Colis de 8 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 8.000 Boite de 0.430 kg

Liste des ingrédients : Piment doux, poivre, carvi, ail semoule, coriandre

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Paprika	Espagne, Pérou
Poivre	Hors UE
Carvi	Canada, Finlande, Lituanie, Pologne, Rép. tchèque

Pays de transformation : France [Département(s) : 67]

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

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Gluten, Moutarde

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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 10/09/2024 21:55

N° de version : 4.9

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

Mélange d'épices pour couscous en boîte 430 g LA CASE AUX EPICES

Article : 44133

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 température ambiante

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Prêt à l'emploi. Par simple ajout du mélange, vous donnerez un parfum typique de couscous à vos préparations. Il est recommandé de faire mariner viande, poisson et légumes avec le mélange d'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 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							
1,343	323	11	1.5	25	13	32	15	0.13

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.36

Type de matières grasses : Aucune

Mélange d'épices pour couscous en boîte 430 g LA CASE AUX EPICES

Article : 44133

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	48.16	0	112	Boite	14		
Palette	337.12	0	784	Boite	98	1200x800x1750	
Boite	0.43	0.495	1	Boite			3344540027835
Colis	3.44	4.02	8	Boite		329x169x232	3344540026333
Pièce unitaire	0.43	0	1	Boite			
Pièce	0.43	0	1	Boite			