

Mélange d'épices mexicain en boîte 185 g DUCROS

Article : 32782

e.2.55 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 la Mexicaine

Descriptif produit : Mélange de poivron rouge, oignon, coriandre, paprika, sésame, cumin, origan, persil, piment doux. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.185 kg

Liste des ingrédients : Poivron rouge (21%), oignon déshydraté, graine de coriandre, GRAINE DE SESAME, paprika, piment de Cayenne (8%), cumin, origan, persil (4%).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Poivron rouge	Allemagne, Chine

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 : Sésame

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 gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

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

Mélange d'épices mexicain en boîte 185 g DUCROS

Article : 32782

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

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. Il est idéal pour réaliser des plats de chili, des ragoûts de haricots, pour parfumer des fajitas ou des sauces salsa. 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. Rendement : 20 à 30 g/kg de préparation.

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							
1,509	363	15	1.8	29	15	26	16	0.16

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.07

Type de matières grasses : Aucune

Mélange d'épices mexicain en boîte 185 g DUCROS

Article : 32782

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	28.86	0	156	Boite	26		
Palette	173.16	238.876	936	Boite	156	1200x800x1027	
Boite	0.185	0.227	1	Boite			3275925107852
Colis	1.11	1.371	6	Boite		227x150x147	13275925107859
Pièce unitaire	0.185	0	1	Boite			
Pièce	0.185	0	1	Boite			