



Mélange cajun

Ref. 002503 | EAN 3275925136609

Fournisseur MC CORMICK FRANCE S.A.S

Marque DUCROS



GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boite 220g
Unité de vente	Pot de 220 g
Durée de vie	720 jours
DLUO garantie	485 jours
Mode de conservation	A conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité et à consommer de préférence dans les 3 mois après ouverture.
Conditions de conservation	A conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité et à consommer de préférence dans les 3 mois après ouverture.

DESCRIPTION

Conditions utilisation	À utiliser pour réaliser un poulet jambalaya, parfumer les crustacés, poissons, en saupoudrage sur les fricassées de volaille, en marinade pour les viandes. Idéal pour réaliser des sauces cajun pour sandwiches en y ajoutant de la crème fraîche.
Ingrédients	Paprika, oignon déshydraté (17%), sel, ail déshydraté, cumin, thym (8%), origan, poivre noir, piment de Cayenne (3%), antiagglomérant : silicate de calcium

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	0.22 Kilo	Volume	761 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	7.1 x 7.1 x 15.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	6	Contrôle colisage	Non
Poids Net	1.32 Kilos	Volume	4 492 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	21.1 x 14.1 x 15.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 PALETTE

PCB	936	Contrôle colisage	Non
Poids Net	205.92 Kilos	Volume	1 013 760 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 105.6	Dimensions (unité)	Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN)	France
Pays de facturation (GDSN)	France