



## Mélange 5 baies concassées

Ref. 002504 | EAN 3275925139402



Fournisseur MC CORMICK FRANCE S.A.S

Marque DUCROS

### GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boite 220g
Unité de vente	Boite 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 6 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 6 mois après ouverture.

### DESCRIPTION

Conditions utilisation	Le mélange poivre 5 baies concassées Ducros fait merveille sur les viandes et poissons grillés ou marinés. Il parfume et décore subtilement les légumes et fruits, cuits ou en salade.
Ingrédients	Poivre noir (44%), graine de coriandre, baies roses (10%), poivre blanc (10%), piment de la Jamaïque, poivre vert
Message marketing	Le mélange poivre 5 Baies est traditionnellement composé de poivre blanc, poivre noir, poivre vert, piment de Jamaïque et baies roses. Ducros y a ajouté de la coriandre, afin d'apporter une note fraîche à la composition aromatique déjà riche de ce mélange, qui allie le piquant des poivres à la douceur des baies : une véritable explosion de saveurs !

### LOGISTIQUE



#### UNITÉ

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

 **CARTON**

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

 **PALETTE**

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

**CARACTÉRISTIQUES**

<b>Pays de fabrication (GDSN)</b>	France
<b>Type d'emballage (GDSN)</b>	Box