



Muscade moulue

Ref. 002547 | EAN 3275923052031



Fournisseur MC CORMICK FRANCE S.A.S

Marque DUCROS

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Flacon 42g
Unité de vente	Pots de 42 g
Durée de vie	720 jours
DLUO garantie	485 jours
Mode de conservation	Conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière, dans son emballage fermé
Conditions de conservation	Conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière, dans son emballage fermé

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Parfaite dans tous les plats à base de pommes de terre, de courge ou potiron. Ingrédient clé de la sauce béchamel, elle accompagne notamment gratins de légumes ou de fruits de mer, pâtes, riz... Elle parfume avec bonheur biscuits et cakes, crèmes, punch, sangria et liqueurs diverses... on peut alors la marier à de la girofle et de la cannelle. Astuce : Parfumez une quiche « maison » et toutes les tartes au fromage et à la crème en incorporant 1/2 cuillère à café de Muscade moulue Ducros dans la préparation.
Ingrédients	Muscade moulue

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	0.068 Kilo	Volume	186 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	4.1 x 4.1 x 11.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 **CARTON**

PCB	18	Contrôle colisage	Non
Poids Net	0.4 Kilo	Volume	4 951 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	27.1 x 15.1 x 12.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 **PALETTE**

PCB	3024	Contrôle colisage	Non
Poids Net	205.632 Kilos	Volume	957 120 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 99.7	Dimensions (unité)	Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN) France