



Cannelle moulue

Ref. 005209 | EAN 3265960470493



Fournisseur COMPTOIR COLONIAL

Marque LA TOUCHE DU CHEF

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Pot 120g
Unité de vente	Pot de 120 g
Durée de vie	1080 jours
DLUO garantie	485 jours
Mode de conservation	A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de l'humidité.
Conditions de conservation	A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de l'humidité.
Température de stockage	De 15°C à 25°C
Taux d'humidité de stockage	De 35% à 65%

DESCRIPTION

Conditions utilisation	La cannelle aromatise diverses friandises, gâteaux, biscuits, tartes aux pommes, beignets, brioches, puddings, crêpes, compotes... Elle peut également agrémenter les soupes, viandes, sauces tomate, légumes, pot-au-feu, couscous, pâtes alimentaires et marinades, courges cuites au four, vin chaud.
Ingrédients	Ingrédients : 100% pure cannelle
Ingrédients primaires	cannelle (100%)
Message marketing	En Occident, on utilise la cannelle dans les desserts. Tandis qu'en Orient, on la cuisine avec les plats salés, notamment les viandes rouges et la volaille.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	0.17 Kilo	Volume	609 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	7.1 x 7.1 x 12.1	Dimensions(unité)	Centimètre

 **CARTON**

PCB	12	Contrôle colisage	Non
Poids Net	2.04 Kilos	Volume	4 173 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	21.1 x 15.1 x 13.1	Dimensions(unité)	Centimètre

 **PALETTE**

PCB	1176	Contrôle colisage	Non
Poids Net	199.92 Kilos	Volume	1 024 320. Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 106.7	Dimensions(unité)	Centimètre

MICROBIOLOGIE

BACILLUS_CEREUS (GDSN)	Entre 1000 and 1000 Grammes
ESCHERICHIA_COLI (GDSN)	Entre 300 and 300 Grammes
YEASTS (GDSN)	Entre 10000 and 10000 Grammes

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	Viet Nam
Pays de facturation	France
Type d'emballage	Jar
Type matériau d'emballage	Polyethylene (PE)