



## Vadouvan

Ref. 005275 | EAN 3265960475078

Fournisseur COMPTOIR COLONIAL

Marque LA TOUCHE DU CHEF



### GÉNÉRAL

Unité de facturation	Pot 100g
Unité de vente	Pot de 100g
Durée de vie	720 jours
DLUO garantie	240 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	<p>: En général, le vadouvan est parsemé en début de cuisson pour les cuissons courtes, et environ 10mn avant la fin de la cuisson pour les cuissons mijotées ou longues.</p> <p>Il s'utilise dans de nombreux plats :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Avec la viande : dans les marinades de viandes blanches, dans un curry, sur un poulet rôti, dans les ragoûts ou sautés, ou à frotter sur les viandes rouges ou blanches avant de les griller.</li><li>- Avec les produits de la mer : pour parfumer la sauce des moules, des poissons au four, avec les noix de Saint-Jacques...</li><li>- Avec les légumes et féculents : dans l'assaisonnement des soupes, bouillons et eaux de cuisson pour les pâtes ou légumes, sur les pommes de terre sautées...</li></ul> <p>Dosage conseillé : 2 c. à café pour 2 kg de moules et environ 3 c. à soupe de vadouvan pour un plat de viandes, de poissons ou de légumes pour 6 personnes</p>
Ingrédients	Ingrédients : oignons, MOUTARDE, ail, Urad dhal, cumin, fenugrec, fenouil, Asafoetida, curcuma, huile d'olive, curry feuille, sel
Ingrédients primaires	vadouvan (100%)
Message marketing	En provenance directe d'Inde, très parfumé et coloré, ce mélange d'épices traditionnel indien ravira tous les amateurs de saveurs raffinées de la cuisine

indienne. Le vadouvan, contrairement aux autres currys indiens ne pique pas, il ne contient pas de piments et ce sont les graines de moutarde noires et l'ail qui donnent le tonus au mélange. L'oignon, presque confit avant d'être séché, apporte également une touche sucrée. C'est un mélange aux arômes très complexes qui doit sa subtilité autant au nombre et à la grande variété de ses ingrédients qu'à son mode de préparation.

**LOGISTIQUE**



**UNITÉ**

<b>PCB</b>	1	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	0.075 Kilo	<b>Volume</b>	609 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	7.1 x 7.1 x 12.1	<b>Dimensions(unité)</b>	Centimètre



**CARTON**

<b>PCB</b>	6	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	0.45 Kilo	<b>Volume</b>	4 173 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	21.1 x 15.1 x 13.1	<b>Dimensions(unité)</b>	Centimètre



**PALETTE**

<b>PCB</b>	1176	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	88.2 Kilos	<b>Volume</b>	1 024 320. Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	120 x 80 x 106.7	<b>Dimensions(unité)</b>	Centimètre

**MICROBIOLOGIE**

<b>BACILLUS_CEREUS (GDSN)</b>	Entre 1000 and 1000 Grammes
<b>ESCHERICHIA_COLI (GDSN)</b>	Entre 300 and 300 Grammes
<b>YEASTS (GDSN)</b>	Entre 10000 and 10000 Grammes

**CARACTÉRISTIQUES**

<b>Pays de fabrication</b>	Inde
<b>Pays de facturation</b>	France
<b>Type d'emballage</b>	Jar
<b>Type matériau d'emballage</b>	Polyethylene (PE)

