

Curry jaune en pâte

Ref. 008209 | EAN 5021047106109



Fournisseur MC CORMICK FRANCE S.A.S

Marque THAI KITCHEN



GÉNÉRAL

Unité de facturation	Poche kg
Unité de vente	Sachet de 1 kg
Durée de vie	540 jours
DLUO garantie	395 jours
Allergènes	Céréales contenant du gluten, Moutarde
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	Couplée avec du Lait de Coco Thai Kitchen, la Pâte de Curry Jaune Thai Kitchen est idéale pour réaliser tous vos currys à base de viandes, poissons ou légumes.
Ingrédients	Eau, sucre de canne, piments rouges séchés (12%), échalote (12%), ail, sel de cuisine, citronnelle (7,5%), curcuma, zeste de combava, épices (graines de coriandre, cumin, cardamome, cannelle (0,15%), laurier (0,1%), galanga, girofle), galanga, poudre de curry (1%) (graines de MOUTARDE, curcuma, graines de coriandre, fenugrec, farine de BLÉ, sel de cuisine, piment, fenouil, cumin, poivre noir), acidifiant: acide citrique.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	1 Kilo	Volume	1 563 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	25.1 x 20.1 x 3.1	Dimensions (unité)	Centimètre



 **CARTON**

PCB	10	Contrôle colisage	Non
Poids Net	10 Kilos	Volume	19 255 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	41.1 x 29.1 x 16.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 **PALETTE**

PCB	360	Contrôle colisage	Non
Poids Net	360 Kilos	Volume	1 071 360 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 111.6	Dimensions (unité)	Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

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