



Curry rouge en pâte

Ref. 008268 | EAN 5021047106116



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	365 jours
Mode de conservation	Conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière, dans son emballage fermé. Après ouverture conserver au réfrigérateur à max +5°C et à consommer sous 3 mois
Conditions de conservation	Conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière, dans son emballage fermé. Après ouverture conserver au réfrigérateur à max +5°C et à consommer sous 3 mois

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Couplée avec du Lait de Coco Thai Kitchen, la Pâte de Curry Rouge Thai Kitchen est idéale pour réaliser tous vos currys à base de viandes, poissons ou légumes
Ingrédients	Eau, ail, piments rouges séchés (14%), échalote (12%), citronnelle (11%), sucre de canne, sel de cuisine, galanga, écorce de combava (1,5%), épices (graine de coriandre, cumin, cardamome), acidifiant : acide citrique
Message marketing	Issues d'une tradition séculaire, les pâtes de curry sont l'essence de la cuisine Thaï. La Pâte de Curry Rouge Thai Kitchen est préparée à partir d'ingrédients de qualité supérieure et suivant une recette traditionnelle. Plus puissante que la Pâte de Curry Jaune Thai Kitchen, elle est composée de citronnelle, piment rouge, galanga et combava.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	1 Kilo	Volume	901 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	25.1 x 17.1 x 2.1	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