



Coriandre entière

Ref. 008624 | EAN 3275925010237

Fournisseur MC CORMICK FRANCE S.A.S

Marque DUCROS



GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 230g
Unité de vente	Pot de 230 g
Durée de vie	720 jours
DLUO garantie	485 jours
Mode de conservation	A conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité et à consommer de préférence dans les 6 mois après ouverture.
Conditions de conservation	A conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité et à consommer de préférence dans les 6 mois après ouverture.

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Les graines de coriandre, dont l'arôme rappelle un peu celui de l'écorce d'orange, sont utilisées entières dans les marinades pour viandes ou poissons, courts-bouillons, préparations au vinaigre (cornichons...).
Ingrédients	Coriandre
Message marketing	SAVEUR ET SÉCURITÉ Ducros sélectionne ses matières premières dans le monde entier pour vous offrir des produits aux saveurs et qualités aromatiques irréprochables. La sécurité alimentaire est garantie par notre laboratoire d'analyse à la pointe du développement.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	0.23 Kilo	Volume	1 498 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	9.1 x 9.1 x 18.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 **CARTON**

PCB	6	Contrôle colisage	Non
Poids Net	1.32 Kilos	Volume	8 878 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	27.1 x 18.1 x 18.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 **PALETTE**

PCB	612	Contrôle colisage	Non
Poids Net	140.76 Kilos	Volume	1 186 560 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 123.6	Dimensions (unité)	Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN) France