



Échalote semoule

Ref. 008628 | EAN 3275925007770



Fournisseur MC CORMICK FRANCE S.A.S

Marque DUCROS

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 370g
Unité de vente	Pot de 370 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	Typique de la cuisine française, l'échalote est utilisée fraîche, confite ou marinée. Elle est conseillée sur toutes les viandes rouges, et dans un large éventail de sauces : brunes (chasseur, diable, gratin, piquante, bordelaise, bourguignonne...), blanches (fines herbes, américaine, bercy...), béarnaise, beurre blanc, fumets de poisson.
Ingrédients	Echalote déshydratée

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	0.37 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	1.8 Kilos	Volume	8 387 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	27.1 x 17.1 x 18.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 PALETTE

PCB	612	Contrôle colisage	Non
Poids Net	226.44 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
Type d'emballage (GDSN)	Box