



Estragon en feuille

Ref. 008630 | EAN 3275925007787

Fournisseur MC CORMICK FRANCE S.A.S

Marque DUCROS



GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 70g
Unité de vente	Pot de 70 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	L'estragon fait un excellent condiment dans les sauces (blondes, émulsionnées froides ou chaudes...), les soupes froides (gaspacho), les volailles, gigots, rôtis de veau, poissons et crustacés...
Ingrédients	Estragon déshydraté
Message marketing	L'alliée des régimes sans sel Cette plante de la famille des asters, dont la taille varie de 30 cm à 1,50 m, stimule l'estomac en douceur et facilite la digestion. On lui reconnaît aussi un grand intérêt dans les régimes sans sel. Les avis divergent sur son origine : pour les uns l'estragon vient de l'Europe méridionale, mais pour les autres, il serait plutôt natif de Sibérie... Quoi qu'il en soit, on cultive aujourd'hui un estragon de qualité supérieure en France.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	0.07 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	0.42 Kilo	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	42.84 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