

Poivre gris moulu

Ref. 008650 | EAN 3275925007701

Fournisseur MC CORMICK FRANCE S.A.S

Marque DUCROS

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 400g
Unité de vente	Boîte de 400 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	De par son pouvoir de conservation, le poivre est largement employé dans les charcuteries et salaisons. Il est aussi très présent dans les sauces, vinaigrettes, marinades et piperades. Et on ne l'oubliera pas dans les légumes, salades, soupes de légumes et de poissons, riz, pâtes, oeufs, fondues savoyardes, steak au poivre, steak tartare et viandes en général (pendant ou après la cuisson)... sans omettre certains desserts.
Descriptif	Issu des baies d'une liane tropicale grimpante, le poivre se décline en différentes couleurs selon le degré de maturité des grains à la récolte : vert, noir ou blanc. Le poivre noir est récolté à mi-maturité, tandis que le poivre gris est obtenu par mouture des grains de poivre noir. Incontournable en cuisine, il relève les charcuteries, salaisons, sauces, vinaigrettes et marinades. Il accompagne également les légumes, salades, soupes, riz, pâtes, oeufs, viandes et préparations comme les fondues savoyardes ou le steak tartare. Il apporte aussi une touche originale à certains desserts.
Ingrédients	Poivre noir
Message marketing	Tout un monde de saveurs Les grains de poivre sont les baies d'une liane grimpante tropicale. C'est le degré de maturité des baies au moment de la cueillette qui détermine la couleur du poivre : vert, noir ou blanc. Le Poivre noir est cueilli à mi-maturité. Le poivre gris est obtenu par la mouture de grains de poivre noir. Utilisation De par son pouvoir de conservation, le poivre est largement employé dans les charcuteries et salaisons. Il est aussi très présent dans les sauces, vinaigrettes, marinades et piperades. Et on ne l'oubliera pas dans les légumes,

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr

salades, soupes de légumes et de poissons, riz, pâtes, oeufs, fondues savoyardes, steak au poivre, steak tartare et viandes en général (pendant ou après la cuisson)... sans omettre certains desserts.

LOGISTIQUE

UNITÉ

PCB	1	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	0.448 Kilo	**Volume**	1 416 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	9.1 x 9.1 x 17.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

CARTON

PCB	6	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	2.676 Kilos	**Volume**	8 078 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	26.1 x 17.1 x 18.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

PALETTE

PCB	612	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	294.176 Kilos	**Volume**	1 186 560 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 123.6	**Dimensions (unité)**	Centimètre

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	**Pour 100 gr / ml non préparés**
Valeur énergétique	277 Kilocalories 1 159 Kilojoules
Matières grasses	3.3 Grammes
dont acides gras saturés	1.4 Grammes
Glucides	39 Grammes
dont sucres	0.6 Gramme
Fibres alimentaires	25.3 Grammes
Protéines	10.4 Grammes
Sel	0.05 Gramme

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr

MICROBIOLOGIE

AEROBE_MESOPHILES_COLONIES (GDSN)	Entre 0 et 500000
ENTEROBACTERIA (GDSN)	Entre 0 et 100
ESCHERICHIA_COLI (GDSN)	Entre 0 et 10
SALMONELLA (GDSN)	Entre 0 et 0 Gramme

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	France

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr