



## Poivre noir concassé pour steak

Ref. 008652 | EAN 3275925007688

Fournisseur MC CORMICK FRANCE S.A.S

Marque DUCROS



### GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 420g
Unité de vente	Boîte de 420 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	Le poivre noir concassé pour steak, est idéal pour parfumer beefsteaks et autres plats de viande de boeuf. Accompagnez vos viandes d'une sauce composée de crème fraîche, d'huile d'olive, d'estragon, de persil haché et de poivre noir concassé pour steak Ducros.
Ingrédients	Poivre noir
Message marketing	Ducros a imaginé pour vous le poivre noir concassé pour steak, obtenue par le délicat concassage de grains de poivre noir afin qu'ils libèrent leur puissance aromatique

### LOGISTIQUE



#### UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	0.42 Kilo	Volume	1 498 Cm <sup>3</sup>
Dimensions (L x l x h)	9.1 x 9.1 x 18.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 **CARTON**

<b>PCB</b>	6
<b>Poids Net</b>	2.52 Kilos
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	27.1 x 18.1 x 18.1

<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Volume</b>	8 878 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre

 **PALETTE**

<b>PCB</b>	612
<b>Poids Net</b>	257.04 Kilos
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	120 x 80 x 123.6

<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Volume</b>	1 186 560 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre

**CARACTÉRISTIQUES**

**Pays de fabrication (GDSN)** France