



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 beefsteacks 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 Brut	0.469 Kilo	Volume	1 498 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	9.1 x 9.1 x 18.1	Dimensions (unité)	Centimètre



Générée le 16 Janvier 2025 à 09h23

Ces spécifications sont fournies à titre informatif et peuvent être modifiées ultérieurement.



 CARTON

PCB	6	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	2.837 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 Brut	307.028 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	280 Kilocalories 1 172 Kilojoules
Matières grasses	3.3 Grammes
dont acides gras saturés	1 Gramme
Glucides	38 Grammes
dont sucres	0.6 Gramme
Fibres alimentaires	26.5 Grammes
Protéines	11 Grammes
Sel	0.11 Gramme

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	France
Type d'emballage	Box

