



Baies de genièvre

Ref. 008653 | EAN 3275925107746

Fournisseur MC CORMICK FRANCE S.A.S

Marque DUCROS



GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 150g
Unité de vente	Pot de 150 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.
Conditions de conservation	A conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

DESCRIPTION

Conditions utilisation	On emploie les baies de genièvre pour parfumer les sauces au vin, marinades de viande ou de gibier, foies de volaille, terrines. Elles conviennent parfaitement aux viandes dites fortes, ainsi qu'aux bouillons de viande, oeufs brouillés ou en gelée, navets, et bien sûr, à la choucroute.
Ingrédients	Baies de genièvre

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	0.15 Kilo	Volume	761 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	7.1 x 7.1 x 15.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	6	Contrôle colisage	Non
Poids Net	0.9 Kilo	Volume	4 705 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	22.1 x 14.1 x 15.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 PALETTE

PCB	936	Contrôle colisage	Non
Poids Net	140.4 Kilos	Volume	1 013 760 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 105.6	Dimensions (unité)	Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN)	France
Pays de facturation (GDSN)	France