



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
Message marketing	Un petit bijou On rencontre le genévrier en Europe et en Amérique. C'est ce cousin des cyprès qui produit de petits bijoux ronds : les baies de genièvre. Elles ont une couleur violette et expriment quand on les écrase une odeur douce-amère, résineuse et piquante. On s'accorde à reconnaître aux baies de genièvre des vertus diurétiques et anti-inflammatoires. En dehors des applications culinaires, on les retrouve parmi les ingrédients du gin. 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.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	0.194 Kilo	Volume	761 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	7.1 x 7.1 x 15.1	Dimensions (unité)	Centimètre



Générée le 18 Septembre 2026 à 20h01

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



CARTON

PCB	6	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	1.185 Kilos	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 Brut	201.584 Kilos	Volume	1 013 760 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 105.6	Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 gr / ml non préparés
Valeur énergétique	334 Kilocalories 1 397 Kilojoules
Matières grasses	15 Grammes
dont acides gras saturés	0.6 Gramme
Glucides	25 Grammes
dont sucres	7.5 Grammes
Fibres alimentaires	12.7 Grammes
Protéines	20 Grammes
Sel	0.05 Gramme

MICROBIOLOGIE

ENTEROBACTERIA (GDSN)	Entre 0 et 100 Grammes
ESCHERICHIA_COLI (GDSN)	Entre 0 et 10 Grammes
MESOPHILIC_AEROBES (GDSN)	Entre 0 et 500000 Grammes
SALMONELLA (GDSN)	Entre 0 et 25 Grammes

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	France
Type d'emballage	Bag

