



Mélange 5 baies

Ref. 008656 | EAN 3275925107647

Fournisseur MC CORMICK FRANCE S.A.S

Marque DUCROS



GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 180g
Unité de vente	Boîte de 180 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	Moulu, entier ou concassé, le mélange poivre 5 baies Ducros fait merveille sur les viandes et poissons grillés ou marinés. Il parfume et décore subtilement les légumes et fruits, cuits ou en salade.
Ingrédients	Poivre blanc, poivre noir, baies roses, piment de la Jamaïque, poivre vert.
Message marketing	Un parfum d'exotisme Le mélange poivre 5 Baies est composé de poivre blanc, poivre noir, poivre vert, piment de Jamaïque et baies roses. La composition aromatique riche de ce mélange, qui allie le piquant des poivres à la douceur des baies est une véritable explosion de saveurs !

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	0.18 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	1.08 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 Net	168.48 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
Type d'emballage (GDSN)	Box