



## Colombo sans sel ajouté

Ref. 008703 | EAN 3275925107807

Fournisseur MC CORMICK FRANCE S.A.S

Marque DUCROS



### GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boite 230g
Unité de vente	Pot de 230 g
Durée de vie	720 jours
DLUO garantie	485 jours
Allergènes	Moutarde
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	Idéal pour les colombos et spécialités des Antilles. À utiliser pour agrémenter les accras de morue, le riz et les plats mijotés.
Ingrédients	Riz torréfié, curcuma (27,5%), graine de coriandre torréfiée (26,4%), cumin torréfié (8,4%), fenugrec torréfié, graine de moutarde, épices.
Message marketing	Le colombo est un plat mijoté de type curry que l'on trouve en Martinique et en Guadeloupe. Ce mélange importé par les cinghalais venus travailler aux Antilles au XIXe siècle est devenu un plat traditionnel de la cuisine créole. La poudre à Colombo est composée de curcuma, coriandre, cumin, moutarde et de fenugrec.

### LOGISTIQUE



#### UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	0.23 Kilo	Volume	761 Cm <sup>3</sup>
Dimensions (L x l x h)	7.1 x 7.1 x 15.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 **CARTON**

<b>PCB</b>	6	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	1.36 Kilos	<b>Volume</b>	4 705 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	22.1 x 14.1 x 15.1	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre

 **PALETTE**

<b>PCB</b>	936	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	215.28 Kilos	<b>Volume</b>	1 013 760 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	120 x 80 x 105.6	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre

**CARACTÉRISTIQUES**

**Pays de fabrication (GDSN)** France