



Mélange tandoori

Ref. 008705 | EAN 3275925109184



Fournisseur MC CORMICK FRANCE S.A.S

Marque DUCROS

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 240g
Unité de vente	Pot de 240 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	A utiliser en marinade de volaille ou de porc, en saupoudrage sur les filets de poisson, en accompagnement d'un riz Basmati. Idéal pour réaliser des sauces pour sandwichs Tandoori en y ajoutant de la crème fraîche. Mélanger 15 g de Mélange Tandoori avec 100 g de yaourt ou d'huile + 1 kg de viande ou de légumes. Temps de marinade conseillé : 2 à 12 heures. Cuisson au four, à la plancha ou au grill
Ingrédients	Amidon de pomme de terre, sel de cuisine, paprika, graine de coriandre torréfiée (13%), cumin, gingembre (6%), curcuma, oignon déshydraté (6%), ail déshydraté, muscade, colorant : extrait de paprika, piment de Cayenne, cannelle, cardamome, fibre de canne à sucre.
Message marketing	Le mélange Tandoori DUCROS est une solution culinaire prête à l'emploi, pensée pour les professionnels de la restauration souhaitant intégrer des saveurs indiennes authentique à leur carte. Ce mélange d'épices équilibré associe paprika, cumin, coriandre, gingembre et ail pour offrir un profil aromatique puissant, chaud et légèrement piquant, idéal pour les marinades. Particulièrement adapté à la préparation du poulet tandoori, il permet également de sublimer viandes blanches, poissons ou légumes grillés. Sa formulation garantit une excellente tenue en cuisson (four, plancha, rôtière), tout en assurant une régularité de goût et de résultat d'un service à l'autre. Pensé pour un usage intensif, ce produit permet un gain de temps en cuisine, une maîtrise des coûts matière et une simplification des étapes de préparation. Le conditionnement professionnel assure une bonne conservation des arômes et une utilisation facilitée en cuisine collective ou en restauration commerciale. Avantages métier : * Goût constant, dosage fiable, prêt à l'emploi

*Idéal pour les buffets, plats du jour, street food ou menus à thème * Sans arômes artificiels ni colorants ajoutés * Rentabilité : Faible dosage, fort impact aromatique
* Traçabilité et conformité réglementaire assurée

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	0.289 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 Brut	1.736 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	290.504 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	311 Kilocalories 1 299 Kilojoules
Matières grasses	9.9 Grammes
dont acides gras saturés	1.9 Grammes
Glucides	38 Grammes
dont sucres	4.9 Grammes
Fibres alimentaires	18 Grammes
Protéines	8.3 Grammes
Sel	13.9 Grammes

MICROBIOLOGIE

AEROBE_MESOPHILES_COLONIES (GDSN)	Entre 0 et 0 Gramme
ENTEROBACTERIA (GDSN)	Entre 0 et 1000 Grammes
ESCHERICHIA_COLI (GDSN)	Entre 0 et 10 Grammes
SALMONELLA (GDSN)	Entre 0 et 0 Gramme

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	France
Type d'emballage	Box

