



Piment de cayenne

Ref. 008744 | EAN 3275925107760



Fournisseur MC CORMICK FRANCE S.A.S

Marque DUCROS

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boite 215g
Unité de vente	Pot de 215 g
Durée de vie	720 jours
DLUO garantie	485 jours
Mode de conservation	Conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière, dans son emballage
Conditions de conservation	Conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière, dans son emballage

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Entier, en purée ou en poudre, le piment n'a pas son pareil pour réveiller les plats. Entier, il donne du piquant aux plats exotiques, marinades de poissons, huiles pour pizzas. Moulu, il rehausse les salades niçoises, poivrons sautés, crèmes de tomates, homards à l'armoricaine ou à la crème... La ratatouille (surtout servie froide), ou toute sauce à base de tomates, méritent aussi amplement d'être relevées par du piment.
Ingrédients	Piment de cayenne fort moulu
Message marketing	Fruit de plantes originaires d'Amérique du Sud et d'Amérique centrale. Il est de la même famille que les poivrons, on dit que plus le piment est petit, plus il est explosif. Il doit son goût à un composant, la capsaïcine, qui agit violemment sur les papilles gustatives.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	0.215 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	1.25 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	201.24 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