



Ciboulette ciselée lyophilisée première saveur

Ref. 020518 | EAN 3275923050778

Fournisseur MC CORMICK FRANCE S.A.S

Marque DUCROS



GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 55g
Unité de vente	Boite de 55 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 fermé. A consommer de préférence dans les 3 mois après ouverture
Conditions de conservation	Conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière, dans son emballage fermé. A consommer de préférence dans les 3 mois après ouverture

DESCRIPTION

Conditions utilisation	La ciboulette se prête à de nombreuses utilisations : on l'appréciera dans les pommes de terre sautées, légumes verts, salades vertes, salades de légumes secs, salades de pâtes et riz, salades de poissons blancs ou de moules, farces de viande, omelettes, sauces tomates, mayonnaises et vinaigrettes aux herbes...
Ingrédients	Ciboulette lyophilisée
Message marketing	Ducros vous propose Première Saveur, une gamme d'herbes aromatiques lyophilisées et déshydratées, de grande qualité. Retrouvez des saveurs d'une grande intensité, au plus proche de celles des herbes fraîches, tout en bénéficiant de la praticité de l'emballage protecteur opaque et d'une conservation plus longue durée. Plus besoin d'éplucher, couper, rincer... réhydratez simplement vos herbes Première Saveur avant utilisation pour sublimer vos plats. Ces herbes bénéficient d'une technique de déshydratation spécifique et hautement qualitative, la lyophilisation, permettant de garantir qualité et saveurs intenses pour les bulbes et de préserver la couleur et la texture pour les herbes, et de se réhydrater immédiatement pendant l'usage. Pratique, une boîte Première Saveur équivaut à une grande quantité d'herbes fraîches* et se conserve bien plus longtemps. *voir nos calculs d'équivalence

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	0.152 Kilo	Volume	2 503 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	12.1 x 12.1 x 17.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	6	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	1.111 Kilos	Volume	16 854 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	37.1 x 25.1 x 18.1	Dimensions (unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	378	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	77.456 Kilos	Volume	1 360 320 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 141.7	Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 gr / ml non préparés
Valeur énergétique	321 Kilocalories 1 347 Kilojoules
Matières grasses	3.5 Grammes
dont acides gras saturés	0.6 Gramme
Glucides	38 Grammes
dont sucres	-
Fibres alimentaires	26.2 Grammes
Protéines	21 Grammes
Sel	0.18 Gramme



Générée le 12 Septembre 2026 à 20h01

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



MICROBIOLOGIE

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

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	France
Type d'emballage	Box

