



Echalote en cubes lyophilisée première saveur

Ref. 020519 | EAN 3275923050822



Fournisseur MC CORMICK FRANCE S.A.S

Marque DUCROS

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 155g
Unité de vente	Boite de 155 g
Durée de vie	720 jours
DLUO garantie	515 jours
Mode de conservation	Conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière, dans son emballage fermé
Conditions de conservation	Conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière, dans son emballage fermé

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Typique de la cuisine française, l'échalote est utilisée fraîche, confite ou marinée. Elle est conseillée sur toutes les viandes rouges, et dans un large éventail de sauces : brunes (chasseur, diable, gratin, piquante, bordelaise, bourguignonne...), blanches (fines herbes, américaine, bercy...), béarnaise, beurre blanc, fumets de poisson.
Ingrédients	Echalote lyophilisée
Message marketing	Faites mariner de l'échalote lyophilisée dans une vinaigrette, et servez-la avec vos huîtres. C'est exquis! Ajoutez 1 cuillère à soupe d'échalote à 1 verre de liquide pour déglacer la poêle du steak ou de l'entrecôte poêlée.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	0.25 Kilo	Volume	2 357 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	12.1 x 12.1 x 16.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 **CARTON**

PCB	6	Contrôle colisage	Non
Poids Net	1.75 Kilos	Volume	15 923 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	37.1 x 25.1 x 17.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 **PALETTE**

PCB	378	Contrôle colisage	Non
Poids Net	94.5 Kilos	Volume	1 293 120 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 134.7	Dimensions (unité)	Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN) France

Pays de facturation (GDSN) France