



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 Brut	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



Générée le 14 Septembre 2026 à 20h01

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

 CARTON

PCB	6	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	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 Brut	114.5 Kilos	Volume	1 293 120 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 134.7	Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 gr / ml non préparés
Valeur énergétique	341 Kilocalories 1 440 Kilojoules
Matières grasses	-
dont acides gras saturés	-
Glucides	65 Grammes
dont sucres	38 Grammes
Fibres alimentaires	-
Protéines	12 Grammes
Sel	0.15 Gramme

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