



Graines de lin

Ref. 020776 | EAN 3265960470875

Fournisseur COMPTOIR COLONIAL

Marque LA TOUCHE DU CHEF



GÉNÉRAL

Unité de facturation	Pot 185g
Unité de vente	Pot de 185 g
Durée de vie	1080 jours
DLUO garantie	730 jours
Allergènes	Fruits à coques, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Céréales contenant du gluten, Céleri, Moutarde
Mode de conservation	A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de l'humidité.
Conditions de conservation	A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de l'humidité.
Température de stockage	De 15°C à 25°C
Taux d'humidité de stockage	De 35% à 65%

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Son petit goût est sucré et sa saveur rappelle celle des noix. On peut les manger crues, cuites ou encore rôties.
Ingrédients	Ingrédients : Lin en graines
Ingrédients primaires	Lin en graines (100%)
Message marketing	Les graines de lin sont légèrement sucrées, leur goût est semblable à celui des noix. Vous pouvez les faire griller, cuire ou bien même les manger crues. La graine de lin parfumer vos légumes, viandes, salades, sauces, omelettes et compote. Les graines de lin à l'instar des graines de pavot, de tournesol et de courge sont utilisées pour réaliser des pains maisons.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	0.26 Kilo	Volume	609 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	7.1 x 7.1 x 12.1	Dimensions(unité)	Centimètre



CARTON

PCB	12	Contrôle colisage	Non
Poids Net	3.12 Kilos	Volume	4 173 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	21.1 x 15.1 x 13.1	Dimensions(unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	1176	Contrôle colisage	Non
Poids Net	305.76 Kilos	Volume	1 024 320. Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 106.7	Dimensions(unité)	Centimètre

MICROBIOLOGIE

BACILLUS_CEREUS (GDSN)	Entre 1000 and 1000 Grammes
ESCHERICHIA_COLI (GDSN)	Entre 300 and 300 Grammes
YEASTS (GDSN)	Entre 10000 and 10000 Grammes

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	European Union, Canada, Royaume-Uni
Pays de facturation	France
Type d'emballage	Jar
Type matériau d'emballage	Polyethylene (PE)

