



Sésame grillé arôme wasabi

Ref. 025968 | EAN 3265960478437



Fournisseur COMPTOIR COLONIAL

Marque LA TOUCHE DU CHEF

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Pot 150g
Unité de vente	Pot de 150 g
Durée de vie	720 jours
DLUO garantie	485 jours
Allergènes	Graines de sésame
Allergènes (Traces)	Crustacés, Poissons, Lait, Fruits à coques, Arachides, Anhydride sulfureux et sulfites, Céréales contenant du gluten, Soja, Céleri, Moutarde, Mollusques
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	Les grains de sésame aromatisés au wasabi font partie, au Japon, de ce que l'on nomme "Furikake" : des condiments, des mélanges d'épices à saupoudrer sur le riz, les nouilles, la viande ... Son utilisation peut être détournée : on peut l'utiliser pour la fabrication des sushis rolls, en parsemer un pain maison... Son croquant et la saveur relevée du wasabi en feront un excellent rehausseur de goût ! Astuce recette : Les faire revenir dans une poêle, sans aucune matière grasse, pour les griller. Ainsi, les grains de sésame auront un léger goût de noisette.
Ingrédients	Ingrédients : SESAME torréfié 81%, exhausteurs de goût : acide glutamique de sodium E621, ribonucléotide de sodium E635. sel, sucre, arôme wasabi 2,2%, extrait de piment rouge, agent acidifiant : acide citrique , agent colorant : poudre de chlorella traces d'amidon (pomme de terre, maïs, patate douce)
Ingrédients primaires	Sésame torréfié (81%)
Message marketing	Les graines de sésame aromatisées au wasabi font partie d'un mélange japonais très connu le "Furikake" : des condiments, des mélanges d'épices à saupoudrer sur le riz, les nouilles et la viande ... Le parfum et la saveur du wasabi sont extrêmement bien équilibrés avec les notes

naturelles de noisettes des graines de sésame. Aussi à la dégustation vous ressentirez bien le piquant subtil du wasabi qui monte au nez avec cette sensation particulièrement agréable. Le petit picotement sur la langue produira un bel effet dans de nombreux de plats.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	0.115 Kilo	Volume	660 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	7.1 x 7.1 x 13.1	Dimensions(unité)	Centimètre



CARTON

PCB	12	Contrôle colisage	Non
Poids Net	1.38 Kilos	Volume	4 661 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	22.1 x 16.1 x 13.1	Dimensions(unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	1176	Contrôle colisage	Non
Poids Net	135.24 Kilos	Volume	984 000 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 102.5	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	Japon
Pays de facturation	France
Type d'emballage	Jar
Type matériau d'emballage	Polyethylene (PE)