



Paprika fumé moulu

Ref. 026369 | EAN 3179142057238



Fournisseur MC CORMICK FRANCE S.A.S

Marque DUCROS

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 230g
Unité de vente	Pot de 230 g
Durée de vie	540 jours
DLUO garantie	395 jours
Mode de conservation	A conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité et à consommer dans les 3 mois après ouverture Utilisation : de préférence en fin de cuisson ou après. Relève les mayonnaises, crèmes fouettées salées pour verrines et les sauces apéritives. C'est l'ingrédient idéal pour réussir les plats en sauce espagnols. Idéal sur les potatoes et quartiers de pommes de terre au four
Conditions de conservation	A conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité et à consommer dans les 3 mois après ouverture Utilisation : de préférence en fin de cuisson ou après. Relève les mayonnaises, crèmes fouettées salées pour verrines et les sauces apéritives. C'est l'ingrédient idéal pour réussir les plats en sauce espagnols. Idéal sur les potatoes et quartiers de pommes de terre au four

DESCRIPTION

Conditions utilisation	A l'origine, le Paprika Fumé est un incontournable de la cuisine espagnole. Aujourd'hui, la tendance "fumée" a envahi nos cuisines et le Paprika Fumé est un allié de choix, facile à utiliser, pour donner une touche fumée naturelle à toutes vos préparations. Il assaisonne à merveille les potatoes et frites, les suprêmes de volaille et les ingrédients (viande, poisson ou légumes) grillés à la plancha. En marinade, en sauce ou en saupoudrage, le Paprika Fumé apporte une irrésistible saveur fumée qui étonnera et ravira vos convives.
Ingrédients	Paprika fumé
Message marketing	Un paprika fumé naturellement au feu de bois Sans aucun additifs et fabriqué en France, le Paprika Fumé Ducros Foodservice est fumé naturellement au feu de bois, pour une saveur fumée intense. Utilisation A l'origine, le Paprika Fumé est un incontournable de la cuisine espagnole. Aujourd'hui, la tendance "fumée" a envahi nos cuisines et le Paprika Fumé est un allié de choix, facile à utiliser, pour donner une touche fumée naturelle à toutes vos préparations. Il assaisonne à merveille les potatoes et frites, les suprêmes de volaille et les ingrédients (viande, poisson ou légumes) grillés à la plancha. En marinade, en sauce ou en saupoudrage, le Paprika

Fumé apporte une irrésistible saveur fumée qui étonnera et ravira vos convives.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	0.291 Kilo	Volume	761 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	7.1 x 7.1 x 15.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	6	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	1.699 Kilos	Volume	4 918 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	23.1 x 14.1 x 15.1	Dimensions (unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	936	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	292.376 Kilos	Volume	1 013 760 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 105.6	Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 gr / ml non préparés
Valeur énergétique	319 Kilocalories 1 321 Kilojoules
Matières grasses	13 Grammes
dont acides gras saturés	2.1 Grammes
Glucides	19 Grammes
dont sucres	10 Grammes
Fibres alimentaires	34.9 Grammes
Protéines	14 Grammes
Sel	0.17 Gramme



MICROBIOLOGIE

AEROBE_MESOPHILES_COLONIES (GDSN)	Entre 0 et 500000
ENTEROBACTERIA (GDSN)	Entre 0 et 100
ESCHERICHIA_COLI (GDSN)	Entre 0 et 10
SALMONELLA (GDSN)	Entre 0 et 0 Gramme

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	France
Type d'emballage	Bottle

