



Mélange cajun

Ref. 026963 | EAN 3265960471056

Fournisseur COMPTOIR COLONIAL

Marque LA TOUCHE DU CHEF



GÉNÉRAL

Unité de facturation	Pot 110g
Unité de vente	Pot de 110 g
Durée de vie	720 jours
DLUO garantie	485 jours
Allergènes	Lait, Fruits à coques, Graines de sésame, 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	Ce mélange, originaire de la Louisiane, est destiné à la préparation des viandes grillées ou en sauces
Ingrédients	Ingrédients : Ail, thym, origan, sel, paprika, oignon, cumin, MOUTARDE, poivre noir, piment fort
Message marketing	Originaire de la Louisiane, le mélange Cajun est l'ingrédient phare de la préparation du Jambalaya. Il est très bien en association avec les crustacés, les viandes grillées et dans les sauces. Il s'adapte à tous les styles de cuisine. Pour adoucir le piquant, ajoutez le mélange en début de cuisson et au contraire pour relever, ajoutez-le en fin de cuisson.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	0.16 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	1.92 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	188.16 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	France
Pays de facturation	France
Type d'emballage	Jar
Type matériau d'emballage	Polyethylene (PE)

