



Mélange d'épices pour paëlla

Ref. 027152 | EAN 3265960470059



Fournisseur COMPTOIR COLONIAL

Marque LA TOUCHE DU CHEF

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Pot 210g
Unité de vente	Pot de 210 g
Durée de vie	720 jours
DLUO garantie	485 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	Ce mélange est destiné à la préparation du riz et de la sauce pour paëlla.
Ingrédients	Ingrédients : Sel, paprika, curcuma, carvi, poivre blanc, ail, piment fort
Ingrédients primaires	sel (50%)
Message marketing	Le mélange d'épices pour paella s'utilise bien évidemment dans le plat du même nom mais il peut également assaisonner de nombreux autres plats : tartiflettes, cassoulets... Il s'emploie également pour la préparation de plats à base de poulet, de riz, de sauces et il se marie bien aux préparations à base de poissons et crustacés.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	0.18 Kilo	Volume	450 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	6.1 x 6.1 x 12.1	Dimensions(unité)	Centimètre

 **CARTON**

PCB	12	Contrôle colisage	Non
Poids Net	2.16 Kilos	Volume	4 037 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	22.1 x 15.1 x 12.1	Dimensions(unité)	Centimètre

 **PALETTE**

PCB	1176	Contrôle colisage	Non
Poids Net	211.68 Kilos	Volume	957 120 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 99.7	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)