



Crème de coco

Ref. 027174 | EAN 5021047000339



Fournisseur MC CORMICK FRANCE S.A.S

Marque THAI KITCHEN

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Brique 1l
Unité de vente	Brique de 1 L
Durée de vie	540 jours
DLUO garantie	395 jours
Mode de conservation	Conserver dans un endroit sec à température 30 ± 5°C , dans son emballage fermé. Garder réfrigéré (5-10°C). A consommer de préférence dans les 3 jours après ouverture
Conditions de conservation	Conserver dans un endroit sec à température 30 ± 5°C , dans son emballage fermé. Garder réfrigéré (5-10°C). A consommer de préférence dans les 3 jours après ouverture

DESCRIPTION

Conditions utilisation	La crème de coco Thai Kitchen est communément utilisé pour apporter douceur et onctuosité aux soupes, currys, desserts et cocktails.
Ingrédients	Extrait de noix de coco (80%), eau.
Message marketing	La crème de coco est un des ingrédients phares de la cuisine thaï. La texture crémeuse et la couleur d'un blanc pur du lait de coco Thai Kitchen témoignent de sa grande qualité, mais son principal atout est d'être un produit naturel, ne contenant aucun additif.

LOGISTIQUE



PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	1 Kilo	Volume	1 053 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	10.1 x 6.1 x 17.1	Dimensions (unité)	Centimètre



 **CARTON**

PCB	12	Contrôle colisage	Non
Poids Net	12 Kilos	Volume	16 748 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	41 x 21.5 x 19	Dimensions (unité)	Centimètre

 **PALETTE**

PCB	504	Contrôle colisage	Non
Poids Net	504 Kilos	Volume	1 238 400 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 129	Dimensions (unité)	Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN)	Thaïlande
Pays de facturation (GDSN)	France
Type de régime (GDSN)	Vegan, Vegetarian