



**Piment d'espelette aop**

Ref. 027850 | EAN 3275923051416



**Fournisseur** MC CORMICK FRANCE S.A.S

**Marque** DUCROS

**GÉNÉRAL**

<b>Unité de facturation</b>	Sachet 250g
<b>Unité de vente</b>	Sachet de 250 g
<b>Durée de vie</b>	720 jours
<b>DLUO garantie</b>	547 jours
<b>Mode de conservation</b>	Conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière, dans son emballage fermé
<b>Conditions de conservation</b>	Conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière, dans son emballage fermé

**DESCRIPTION**

<b>Conditions utilisation</b>	Entier, en purée ou en poudre, le piment n'a pas son pareil pour réveiller les plats. Entier, il donne du piquant aux plats exotiques, marinades de poissons, huiles pour pizzas. Moulu, il rehausse les salades niçoises, poivrons sautés, crèmes de tomates, homards à l'armoricaine ou à la crème... La ratatouille (surtout servie froide), ou toute sauce à base de tomates, méritent aussi amplement d'être relevées par du piment.
<b>Ingrédients</b>	Piment d'Espelette.
<b>Message marketing</b>	Idéal pour relever les sauces tomates, pizzas, marinades, poêlées

**LOGISTIQUE**



<b>UNITÉ</b>	1	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>PCB</b>	0.25 Kilo	<b>Volume</b>	115 Cm <sup>3</sup>
<b>Poids Net</b>	3 x 16 x 2.4	<b>Dimensions(unité)</b>	Centimètre
<b>Dimensions (L x l x h)</b>			



 **CARTON**

<b>PCB</b>	10	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	2.5 Kilos	<b>Volume</b>	11 424 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	32 x 21 x 17	<b>Dimensions(unité)</b>	Centimètre

 **PALETTE**

<b>PCB</b>	960	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	240 Kilos	<b>Volume</b>	1 104 960 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	120 x 80 x 115.1	<b>Dimensions(unité)</b>	Centimètre

**CARACTÉRISTIQUES**

**Pays de fabrication** France