REF : 14330

Thème : Tex-Mex

Gamme : Epices

DESIGNATION : ACHIOTE

Description : Pâte d'épices mexicaine à utiliser comme épice, colorant, exhausteur de goût.

MARQUE : DIVERS

Ambiant / Epicerie

Produit casher

Produit

Mise en Oeuvre

Informations générales

Conditionnement : boîte de 1kg

Origine : MEXIQUE **OGM :** Non

Durée de vie : Stocker à température ambiante dans un endroit sec. Durée de vie du produit de 30 mois à partir de la date de production.

Conservation : Conserver à température ambiante à l'abri de la lumière et de l'humidité. Consommer avant la date de péremption.

Ingrédients

graine d'achiote(37%), farine de maïs, mélange d'épices, conservateur (benzoate de sodium (E211), acide acétique (E260)), colorants (rouge allura AC (E129), tartrazine (E102), jaune orangé S (E110))

Atouts produit

- Achiote en pâte
- Arôme doux, légèrement poivré
- Typique de la cuisine mexicaine
- Multiples emplois : épice, colorant et exhausteur de goût pour les viandes
- Longue durée de conservation

L'achiote ou roucou est une épice douce qui intervient dans la réalisation de recettes d'Amérique latine. Cette pâte rouge-orangée a un arôme poivrée et des propriétés colorantes. Elle s'utilise pour mariner et colorer les viandes ou réaliser des recettes mexicaines traditionnelles, tacos al pastor, tomales, cochinita pibill…

Mode d'utilisation

Infos Logistique Carton

Poids NET :	20 kg
Poids BRUT :	22 kg
Longueur :	340 mm
Largeur :	270 mm
Hauteur :	230 mm
EAN unité :	0049209130040
EAN carton :	13351700143301

Infos Logistiques Palette

Dimensions :	1200 x 800 x 1070
Palettisation :	8 x 4 = 32 cartons
Poids BRUT :	660 kg

Cible métiers

Cash and Carry
Grill / Steakhouse
Grossistes
Taqueria / Mexicain Authentique
Tex Mex

Recettes

F00936	Tacos façon Al Pastor	Latino
F00452	Brochette de poulet axiote	Tex-Mex

Concepts

MEX/TEXMEX