

REF : 14330

Thème : Tex-Mex

Gamme : Epices

DESIGNATION : AXIOTE

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

MARQUE : DIVERS

Ambiant / Epicerie



Produit	Informations générales	Atouts produit	Infos Logistique Carton
---------	------------------------	----------------	-------------------------



Mise en Oeuvre

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(30%), farine de maïs, eau, vinaigre, sel, mélange d'épices, conservateur (benzoate de sodium (E211)), colorants (rouge allura AC (E129), tartrazine (E102), jaune orangé S (E110))

- 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 pibil...

Mode d'utilisation

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 1250

Palettisation : 12 x 4 = 50 cartons

Poids BRUT : 129 kg

Cible métiers

Cash and Carry
Catering
Grossistes
Rest. à Thème
Tex-Mex

Recettes	Concepts
----------	----------

F00936 Tacos façon Al Pastor

Latino

MEX/TEXMEX

F00837 Pollo Pibil

Tex-Mex