

REF : 5832

Thème : Mexique - Tex-Mex

Gamme : Ingrédients de base


DESIGNATION : FARINE DE MAÏS

Description : Farine de maïs mexicaine

MARQUE : DIVERS

Ambiant / Epicerie



Produit	Informations générales	Atouts produit	Infos Logistique Carton
	<p>Conditionnement : 8 sachets de 1.8 kg.</p> <p>Origine : ETATS UNIS OGM : Oui</p> <p>Durée de vie : Stocker à température ambiante. Durée de vie de 12 mois à partir de la date de production.</p> <p>Conservation : Stocker à température ambiante dans un emballage hermétique et consommer avant la date de péremption.</p>		<p>Poids NET : 14.4 kg</p> <p>Poids BRUT : 14.75 kg</p> <p>Longueur : 400 mm</p> <p>Largeur : 300 mm</p> <p>Hauteur : 240 mm</p> <p>EAN unité : 0015878012505</p> <p>EAN carton : 00000000000000</p>
Mise en Oeuvre	<p align="center">Ingrédients</p> <p>maïs blanc, eau, chaux</p>	Mode d'utilisation	<p align="center">Infos Logistiques Palette</p> <p>Dimensions : 1200 x 800 x 1350</p> <p>Palettisation : 7 x 5 = 35 cartons</p> <p>Poids BRUT : 536.25 kg</p>
		<p>Pour fabriquer vos tortillas mélangez 2 tasses de farine avec 1 + 1/8 de tasse d'eau que vous mélangez délicatement pendant 2 à 3 minutes. Divisez la pâte en petites boules (16 à 18). Conservez dans un linge humide et pressez pour obtenir les tortillas. Faites les cuire.</p>	<p align="center">Cible métiers</p> <p>Cash and Carry Grossistes Home Food Taqueria / Mexicain Authentique Tex Mex</p>
	Recettes	Concepts	
	F00860 Tamales de pollo	Tex-Mex	MEX/TEXMEX