

REF : 6170

Thème : Mexique - Tex-Mex


Gamme : Epices

DESIGNATION : CHILI MIX' - ASSAISONNEMENT POUR CHILI CON CARNE

Description : Assaisonnement pour la préparation de Chili con Carne - 4 personnes

MARQUE : AMIGOS

Ambiant / Epicerie

Produit	Informations générales	Atouts produit	Infos Logistique Carton
	<p>Conditionnement : 20 sachets de 30 g</p> <p>Origine : ALLEMAGNE OGM : Non</p> <p>Durée de vie : Stocker à température ambiante dans un endroit sec. La durée de vie du produit est de 36 mois à partir de la date de fabrication.</p> <p>Conservation : Après ouverture, refermer hermétiquement le sachet et stocker dans un endroit sec à température ambiante. Consommer avant la date de péremption.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - assaisonnement spécial Chili con Carne - sachet dose pour 4 personnes - recette détaillée au dos - moyennement relevé - carton prêt à vendre <p>Allergènes : moutarde</p>	<p>Poids NET : 0.6 kg</p> <p>Poids BRUT : 0.734 kg</p> <p>Longueur : 187 mm</p> <p>Largeur : 97 mm</p> <p>Hauteur : 140 mm</p> <p>EAN unité : 3351700061707</p> <p>EAN carton : 13351700061704</p>
Mise en Oeuvre	Ingrédients	Mode d'utilisation	Infos Logistiques Palette
	<p>épices (piment fort, ail, cumin, paprika, moutarde, gingembre, poivre de Jamaïque), sel, sucre, maltodextrine de blé, arômes naturels</p>	<p>Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon et les poivrons émincés dans un filet d'huile pendant quelques minutes. Réserver. Faire rissoler la viande de boeuf pendant 2 minutes dans la sauteuse.</p> <p>Y ajouter les poivrons, les oignons, la tomate concassée et les haricots rouges. Verser le sachet Chili Mix', ajouter 100 ml d'eau. Mélanger et laisser mijoter à feu doux pendant 15 minutes environ</p>	<p>Dimensions : 1200 x 800 x 990</p> <p>Palettisation : 44 x 6 = 264 cartons</p> <p>Poids BRUT : 213.78 kg</p>
	Recettes	Concepts	Cible métiers
F01250	Courges aux épices mexicaines	Tex-Mex	
F01105	Chili con Carne Amigos - 4 pers	Tex-Mex	