

REF : 6170

DESIGNATION : CHILI MIX' - ASSAISONNEMENT POUR CHILI CON CARNE

MARQUE : AMIGOS

Thème : Mexique - Tex-Mex

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

Ambiant / Epicerie

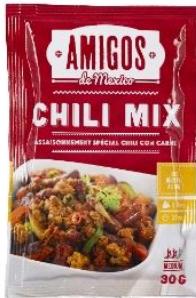
Gamme : Epices

## Produit

## Informations générales

## Atouts produit

## Infos Logistique Carton



Conditionnement : 20 sachets de 30 g

Origine : ALLEMAGNE OGM : Non

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.

Conservation : Après ouverture, refermer hermétiquement le sachet et stocker dans un endroit sec à température ambiante. Consommer avant la date de péremption.

- assaisonnement spécial Chili con Carne
- sachet dose pour 4 personnes
- recette détaillée au dos
- moyennement relevé
- carton prêt à vendre

Poids NET : 0.6 kg

Poids BRUT : 0.734 kg

Longueur : 187 mm

Largeur : 97 mm

Hauteur : 140 mm

EAN unité : 3351700061707

EAN carton : 13351700061704

## Ingrédients

épices (piment fort, ail, cumin, paprika, **moutarde**, gingembre, poivre de Jamaïque), sel, sucre, maltodextrine de blé, arôme naturel

Allergènes : moutarde

## Infos Logistiques Palette

Dimensions : 1200 x 800 x 990

Palettisation : 44 x 6 = 264 cartons

Poids BRUT : 213.78 kg

## Cible métiers

## Mode d'utilisation

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. 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

## Mise en Oeuvre

## Recettes

## Concepts

F01250 Courges aux épices mexicaines Tex-Mex

F01105 Chili con Carne Amigos - 4 pers Tex-Mex