

REF : 7086

Thème :


Gamme : Epices

DESIGNATION : POUDRE DE RAIFORT AU WASABI

Description : Poudre de raifort à réhydrater

MARQUE : DIVERS

Ambiant / Epicerie

Produit	Informations générales	Atouts produit	Infos Logistique Carton
	<p>Conditionnement : 10 sachets de 1 kg</p> <p>Origine : CHINE OGM : Non</p> <p>Durée de vie : Stocker dans un endroit frais et sec. La durée de vie du produit est de 24 mois à partir de la date de fabrication.</p> <p>Conservation : Après ouverture du sachet, refermer hermétiquement le sachet et conserver dans un endroit frais et sec. Consommer sous 2 mois.</p>	<p>- Mélange de poudre de raifort, moutarde et wasabi</p> <p>- Poudre à réhydrater pour obtenir une pâte de wasabi</p> <p>- Ou à saupoudrer dans les recettes pour relever les plats</p> <p>Condiment japonais, le wasabi en poudre doit être réhydraté dans de l'eau (100 g de</p> <p>Allergènes : moutarde</p>	<p>Poids NET : 10 kg</p> <p>Poids BRUT : 10.96 kg</p> <p>Longueur : 390 mm</p> <p>Largeur : 330 mm</p> <p>Hauteur : 270 mm</p> <p>EAN unité : 4939826640595</p> <p>EAN carton : 14939826640592</p>
<p>Mise en Oeuvre</p>	<p align="center">Ingrédients</p> <p>raifort en poudre(87.5%), moutarde en poudre, amidon, antioxydant (acide citrique (E330)), wasabi(0.1%), acidifiant (acide ascorbique (E300)), colorants (tartrazine (E102), bleu brillant FCF (E133))</p>	<p align="center">Mode d'utilisation</p> <p>Mélanger 100 g de wasabi en poudre et 200 ml d'eau. Ajuster la quantité selon votre goût. Conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique pour conserver la saveur et la texture du produit.</p>	<p align="center">Infos Logistiques Palette</p>
			<p>Dimensions : 1200 x 800 x 1100</p> <p>Palettisation : 6 x 6 = 36 cartons</p> <p>Poids BRUT : 414.56 kg</p>
	<p align="center">Recettes</p>	<p align="center">Concepts</p> <p>WORLDFOOD ASIE</p>	<p align="center">Cible métiers</p> <p>Cash and Carry Cuisines du Monde Grossistes Restauration Collective Traiteur Traditionel / Evenementiel</p>