

REF : 7331

Thème : Latino - Tex-Mex

Gamme : Ingrédients de base


DESIGNATION : FARINE DE MAIS BLEU

Description : Farine de maïs bleu mexicain nixtamalisé garantie sans OGM

MARQUE : DIVERS

Ambiant / Epicerie



Produit	Informations générales	Atouts produit	Infos Logistique Carton
	<p>Conditionnement : 10 sachets de 1 kg</p> <p>Origine : MEXIQUE OGM : Non</p> <p>Durée de vie : Stocker dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière. La durée de vie du produit est de 8 mois à partir de la date de fabrication.</p> <p>Conservation : Après ouverture, conserver dans un récipient hermétique dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. Consommer avant la date de péremption.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Farine de maïs bleu mexicain nixtamalisé - Garantie sans OGM - Traditionnelle et savoureuse - Haute teneur en fibre - Idéale pour réaliser : tortillas, tamales, nachos, tostadas.. - Apporte une jolie couleur gris-bleu aux recettes, chips... <p>Une farine de maïs typique de la cuisine mexicaine, garantie sans OGM. Elle est idéale pour réaliser des tortillas ou du pain de maïs bleu.</p>	<p>Poids NET : 10 kg</p> <p>Poids BRUT : 10.33 kg</p> <p>Longueur : 370 mm</p> <p>Largeur : 185 mm</p> <p>Hauteur : 230 mm</p> <p>EAN unité : 7503015447127</p> <p>EAN carton : 04011053210038</p>
Mise en Oeuvre	Ingrédients	Mode d'utilisation	Infos Logistiques Palette
	mais bleu moulu, traces de chaux		<p>Dimensions : 1200 x 800 x 1800</p> <p>Palettisation : 12 x 7 = 84 cartons</p> <p>Poids BRUT : 887.72 kg</p>
	Recettes	Concepts	Cible métiers
		MEX/TEXMEX	<p>Cash and Carry Grossistes Home Food Taqueria / Mexicain Authentique Tex Mex</p>