


REF : 7850	DESIGNATION : SAUCE CURRY JAUNE THAI	MARQUE : SPLASH
Thème : Asie	Description : Sauce curry surgelée au lait de coco et aux épices thaïes	Surgelé
Gamme : Sauces		

Produit	Informations générales	Atouts produit	Infos Logistique Carton
	Conditionnement : 3 sachets de 2 kg	Sauce surgelée prête à l'emploi recette traditionnelle à base de lait de coco et d'épices à agrémenter de légumes, volaille, crevettes, poissons... portion d'environ 100 ml Nos sauces curry sont élaborées dans la plus pure tradition thaïe, d'une grande richesse Allergènes : soja poisson moutarde céréale contenant du gluten	Poids NET : 6 kg Poids BRUT : 6.06 kg Longueur : 355 mm Largeur : 270 mm Hauteur : 135 mm EAN unité : 5430004024026 EAN carton : 05430004024033
	Origine : BELGIQUE OGM : Non		<div>Infos Logistiques Palette</div> Dimensions : 1200 x 800 x 1635 Palettisation : 7 x 11 = 77 cartons Poids BRUT : 486.62 kg
	Durée de vie : Stocker le produit à -18°C. La durée de vie du produit est de 12 mois à partir de la date de fabrication.		
	Conservation : Après décongélation, conserver dans un récipient hermétique au réfrigérateur et consommer dans le jour qui suit. Ne pas recongeler un produit décongelé.		
Mise en Oeuvre	Ingrédients	Mode d'utilisation	Cible métiers
	lait de coco(59%) (extrait de noix de coco, eau), eau, pâte de curry jaune(5%) (citronnelle, ail, huile de soja , échalote, pâte de tamarin, coriandre, sel, piment rouge, curry (curcuma, coriandre, fenugrec, farine de blé , sel, cumin, fenouil, moutarde , piment, poivre blanc), galanga, curcuma, gingembre, citron kaffir, mélange d'épices (curry, coriandre, cumin, cardamome, cannelle, clou de girofle, curcuma, laurier, noix de muscade), cumin), sucre, sauce poisson (anchois , sel, sucre), oignons, épaississant (amidon modifié de maïs), huile de colza, ail, sel, curcuma, curry madras (curcuma, moutarde , coriandre, cumin, fenouil, paprika, gingembre, poivre, macis, cardamome, chili, sel, fenugrec)	Décongeler la poche de sauce +/- 48 heures au réfrigérateur (entre 2 et 4°C). Réchauffer la sauce à la casserole jusqu'à 65°C à cœur ou dans la poche au four vapeur à 90°C pendant 35 minutes.	Cash and Carry Cuisines du Monde Grossistes Hôtel Restauration Collective Restauration Traditionnelle/ Brasserie Traiteur Traditionel / Evenementiel
	Recettes	Concepts	

	WORLDFOOD BRASSERIE ASIE	
--	-----------------------------	--