

REF : 7851

DESIGNATION : SAUCE CURRY ROUGE 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
	<p><b>Conditionnement :</b> 3 sachets de 2 kg</p> <p><b>Origine :</b> BELGIQUE <b>OGM :</b> Oui</p> <p><b>Durée de vie :</b> Stocker le produit à -18°C. La durée de vie du produit est de 12 mois à partir de la date de fabrication.</p> <p><b>Conservation :</b> Après décongélation, conserver dans un récipient hermétique au réfrigérateur et consommer dans le jour qui suit. Ne pas recongeler un produit décongelé.</p>	<p>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</p> <p>Cette sauce curry thaïe épicée et bien relevée est idéale pour élaborer un curry de</p> <p><b>Allergènes :</b> soja céréale contenant du gluten céleri</p>	<p><b>Poids NET :</b> 6 kg</p> <p><b>Poids BRUT :</b> 6.06 kg</p> <p><b>Longueur :</b> 355 mm</p> <p><b>Largeur :</b> 270 mm</p> <p><b>Hauteur :</b> 135 mm</p> <p><b>EAN unité :</b> 5430004024002</p> <p><b>EAN carton :</b> 05430004024019</p>
<b>Mise en Oeuvre</b>	<p><b>Ingrédients</b></p> <p>lait de coco(39%) (extrait de noix de coco, eau), eau, pâte de curry rouge(6%) (citronnelle, piment rouge, ail, huile de soja, échalote, pâte de tamarin, galanga, sel, coriandre, citron kaffir, basilic, cumin, poivre blanc), sauce <b>soja</b> (eau, <b>soja</b>, farine de blé, sel, sucre), huile de colza, sucre, paprika, épaississant (amidon modifié de maïs), basilic thaï, ail, fond de légumes (sel, arômes naturels (céleri), amidon modifié, maltodextrine, légumes (carotte, choux blanc), huile d'olive, épices et plantes aromatiques (céleri), sucre, jus de citron, antioxydant (extrait de romarin)), cumin, sel, coriandre</p>	<p><b>Mode d'utilisation</b></p> <p>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.</p>	<p><b>Infos Logistiques Palette</b></p> <p><b>Dimensions :</b> 1200 x 800 x 1635</p> <p><b>Palettisation :</b> 7 x 11 = 77 cartons</p> <p><b>Poids BRUT :</b> 486.62 kg</p> <p><b>Cible métiers</b></p> <p>Cuisines du Monde Grossistes Surgeles Hôtel Restauration Collective Restauration Traditionnelle/ Brasserie Traiteur Traditionel / Evenementiel</p>
<b>Recettes</b>	<b>Concepts</b>		
	ASIE WORLDFOOD BRASSERIE		