

REF : 7985

Thème : Tex-Mex

Gamme : Epices

## DESIGNATION : PATE D'ACHIOTE

Description : Pâte d'épices mexicaine à utiliser comme épice, colorant, exhausteur de goût.

MARQUE : DIVERS

Ambiant / Epicerie

Produit casher



| Produit   | Informations générales  | Atouts produit  | Infos Logistique Carton  |
|---|---|---|--|
| <br><b>Mise en Oeuvre</b>  | <p><b>Conditionnement :</b> 12 boîtes de 1 kg</p> <p><b>Origine :</b> MEXIQUE <b>OGM :</b> Non</p> <p><b>Durée de vie :</b> Stocker à température ambiante dans un endroit sec. Durée de vie du produit de 36 mois à partir de la date de production.</p> <p><b>Conservation :</b> Conserver à température ambiante à l'abri de la lumière et de l'humidité, dans le sachet fermé. Consommer avant la date de péremption.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Achiote en pâte</li> <li>- Arôme doux, légèrement poivré</li> <li>- Typique de la cuisine mexicaine</li> <li>- Multiples emplois : épice, colorant et exhausteur de goût pour les viandes</li> <li>- Longue durée de conservation</li> </ul> <p>L'achiote ou roucou est une épice douce qui intervient dans la réalisation de recettes d'Amérique latine. Cette pâte rouge-orangée a un arôme poivrée et des propriétés colorantes. Elle s'utilise pour mariner et colorer les viandes ou réaliser des recettes mexicaines traditionnelles, tacos al pastor, tomales, cochinita pibil...</p> | <p><b>Poids NET :</b> 12 kg</p> <p><b>Poids BRUT :</b> 12.572 kg</p> <p><b>Longueur :</b> 315 mm</p> <p><b>Largeur :</b> 222 mm</p> <p><b>Hauteur :</b> 196 mm</p> <p><b>EAN unité :</b> 0011848126579</p> <p><b>EAN carton :</b> 10011848126576</p> |
| <b>Ingédients</b>   |   |   |  |
| eau, farine de maïs, graine d'achiote(17.9%), sel, épices, arômes naturels (ail, oignon), conservateurs (acide acétique (E260), sorbate de potassium (E202), benzoate de sodium (E211))     |   |   |  |
| <b>Mode d'utilisation</b>   |   |   |  |
| <b>Cible métiers</b>  |   |   |  |
| Cash and Carry<br>Grill / Steakhouse<br>Grossistes<br>Taqueria / Tex Mex<br>Tex Mex   |   |   |  |
| Recettes  | Concepts  | MEX/TEXMEX  |  |