



Gamme : Epices

Produit casher



Produit		Informations générales		Atouts produit		Infos Logistique Carton	
		Conditionnement : 12 boîtes de 1 kg		<ul style="list-style-type: none">- Achiote en pâte- Arôme doux, légèrement poivré- Typique de la cuisine mexicaine- Multiples emplois : épice, colorant et exhausteur de goût pour les viandes- Longue durée de conservation		Poids NET : 12 kg	
		Origine : MEXIQUE OGM : Non				Poids BRUT : 12.572 kg	
		Durée de vie : Stocker à température ambiante dans un endroit sec. Durée de vie du produit de 36 mois à partir de la date de production.		<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, tomares, cochinita pibill...</p>		Longueur : 315 mm	
		Conservation : Conserver à température ambiante à l’abri de la lumière et de l’humidité, dans le sachet fermé. Consommer avant la date de péremption.				Largeur : 222 mm	
		Ingrédients				Hauteur :	
		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))				EAN unité : 0011848126579	
						EAN carton : 10011848126576	
Mise en Oeuvre				Mode d'utilisation		Infos Logistiques Palette	
						Dimensions : 1200 x 800 x 1522	
						Palettisation : 12 x 6 = 72 cartons	
						Poids BRUT : 925.184 kg	
						Cible métiers	
						Cash and Carry Grill / Steakhouse Grossistes Taqueria / Tex Mex Tex Mex	
		Recettes		Concepts			
				MEX/TEXMEX			