

REF : 1429

Thème : Tex-Mex


Gamme : Piments

DESIGNATION : PIMENTS SECS PASILLA

Description : Piments de variété Pasilla séchés et conditionnés sous vide.

MARQUE : DIVERS

Ambiant / Epicerie

Produit	Informations générales	Atouts produit	Infos Logistique Carton
	<p>Conditionnement : sachet de 500 g</p> <p>Origine : MEXIQUE OGM : Non</p> <p>Durée de vie : Stocker à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et tempéré. La durée de vie du produit est de 24 mois à partir de la date de production.</p> <p>Conservation : Refermer hermétiquement le sachet et consommer avant la date de péremption.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Version sèche du piment Chilaca - Saveur prononcée de raisin sec et piment doux - Idéal pour la préparation de sauces - Force 3 sur l'échelle de Scoville <p>De couleur brune à la forme allongée, le piment Pasilla est originaire du Mexique, c'est la forme séchée du Chilaca. Il est au niveau 3 de l'échelle de Scoville, c'est un piment « relevé », au même titre que le piment d'Espelette. Il s'utilise notamment dans la fabrication de sauces.</p>	<p>Poids NET : 5 kg</p> <p>Poids BRUT : 5.595 kg</p> <p>Longueur : 310 mm</p> <p>Largeur : 310 mm</p> <p>Hauteur : 310 mm</p> <p>EAN unité : 4011053000233</p> <p>EAN carton : 04011053001230</p>
Mise en Oeuvre	Ingrédients	Mode d'utilisation	Infos Logistiques Palette
	piments Pastilla(100%)		<p>Dimensions : 1200 x 800 x 1700</p> <p>Palettisation : 6 x 5 = 30 cartons</p> <p>Poids BRUT : 187.85 kg</p>
	Recettes	Concepts	Cible métiers
		MEX/TEXMEX	<p>Cash and Carry Grossistes Taqueria / Mexicain Authentique Tex Mex</p>