

REF : 4923

Thème : Asie

Gamme : Ingrédients de base

DESIGNATION : ASSAISONNEMENT POUR RIZ JAPONAIS

Description : Base aromatique pour cuisine japonaise.

MARQUE : ASIAN SELECT

Ambiant / Epicerie

Produit	Informations générales	Atouts produit	Infos Logistique Carton
---------	------------------------	----------------	-------------------------



Mise en Oeuvre

Conditionnement : 1 cubit de 5 l

Origine : FRANCE **OGM :** Non

Durée de vie : Stocker le produit dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. La durée de vie du produit est de 24 mois à partir

Conservation : A conserver à température ambiante et consommer avant la date de péremption.

- parfume le riz à sushi
 - mélange d'eau, vinaigre et sirop
 - DLUO longue

L'assaisonnement idéal pour préparer du riz pour sushi, il apportera également une touche japonaise à vos salades ou à vos marinades de viande et de poisson. A verser sur le riz une fois cuit avant de laisser refroidir.

Poids NET : 20 kg
Poids BRUT : 21.96 kg
Longueur : 380 mm
Largeur : 280 mm
Hauteur : 300 mm
EAN unité : 3351700049231
EAN carton : 13351700049238

Ingrédients

eau, vinaigre, sirop (sirop de maïs à haute teneur en fructose, eau, sel, conservateur (sorbate de potassium (E202)), colorant (caramel (E150a)), arôme artificiel)

Mode d'utilisation

Infos Logistiques Palette

Dimensions : 1200 x 800 x 1600
Palettisation : 8 x 5 = 40 cartons
Poids BRUT : 898.4 kg

Cible métiers

Cash and Carry
 Cuisines du Monde
 Grossistes
 Restauration Collective
 Traiteur Traditionel / Evenementiel

Recettes

F00517 Sushis et sashimis Asie

Concepts

WORLDFOOD
 ASIE