

E 67125 Poudre de Piment d'Espelette AOP

MAJ 18/03/2024



Origine : France. Les piments sont triés puis font l'objet d'une maturation de 15 jours minimum dans un endroit chaud et aéré permettant un séchage naturel.

Boite : 0.045 kg

**PLUS PRODUIT****MISE EN OEUVRE****SUGGESTION DU CHEF****INGREDIENTS**

Piment d'Espelette.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (100 g)

Energie	1036 kJ / 247 kcal
Matières grasses	11 g
dont acides gras saturés	2 g
Glucides	23 g
dont sucres	20 g
Protéines	14 g
Sel	0,05 g

DONNEES LOGISTIQUES

	Nb		Pièce	Colis	Palette		
Pièces / colis	8	Poids net (kg)	0,045	0,36	137	Nomenclature	09042200
Colis / couche	38	Poids brut (kg)	/	1	380	Douanière	
Colis / palette	380	Largeur (mm)	/	110	/	Code barre UVC	4027900567538
		Longueur (mm)	/	210	/	Code barre carton	04027900014896
		Hauteur (mm)	/	85	/	Colisage	8

Conserver dans un endroit frais et sec.

Ces informations vous sont communiquées à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.