

Moutarde à l'ancienne en seau 5 kg BEAUFOR

Article : 42817



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

Argumentaire de vente

Descriptif produit : Seau de 5 kg

Caractéristique(s)	Avantage(s)	Bénéfice(s) client
Seau en plastique avec anse de 5 kg de moutarde.	Longue conservation à température ambiante avant ouverture. Un seau pratique, hermétique, refermable, empilable et réutilisable.	Un conditionnement qui facilite la conservation, le stockage et la traçabilité du produit, encombrement raisonnable en réserve réfrigérée après ouverture.
Moutarde à l'ancienne.	Produit traditionnel avec marquant de grain de moutarde, pour une belle impression en cuisine, au comptoir et sur table.	Une sauce condimentaire classique et originale pour accompagner les viandes chaudes ou froides et pour relever et marquer les sauces.

Produit(s) complémentaire(s) : Les autres sauces condimentaires (mayonnaise, ketchup), pains de mie divers, pains à burger, cornichons.

Produits de substitution : Moutardes à l'ancienne en seaux ou en pot en verre d'une autre marque, ou en conditionnements différents.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DLC / DDM

Caractéristiques générales

Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 1.000 Seau de 5.000 kg
Liste des ingrédients : Eau, graine de MOUTARDE, vinaigre, sel

Ingrédients principaux / primaires	Origines
vinaigre	France, Union Europ.
graines de moutarde	Canada
eau	France

Pays de transformation : France [Département(s) : 51]
Durée de vie totale du produit (jours) : 720
Allergènes majeurs : Moutarde
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans additif, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 21033090 - Moutarde préparée

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Acidité acétique	2.4 % (0.4)	pH	3.7 (+/- 0.4)
Extrait sec	32 % (>)		

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
676	163	12	0.9	4.2	2.8	5.3	7.6	5.2

Allégations nutritionnelles : Aucune
Rapport P/L : 0.63
Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	90	0	18	Seau	18		
Palette	540	588	108	Seau	108	1200x800x1272	
Colis	5	5.2	1	Seau		220x220x185	13077314942221
Seau	5	5.2	1	Seau			3077314942224
Pièce	5	0	1	Seau			

*L'unité Pièce (PC) est différente de l'unité Pièce Unitaire (PU), elle correspond à la pièce convive.
Cette valeur est donnée à titre informatif et n'a pas de valeur contractuelle.*