

Assaisonnement à tailler

COFFRET 1 SAVEUR | PIMENT D'ESPELETTE



VALEUR NUTRITIVE

Valeurs nutritionnelles net moyen

Pour 100g

Énergie	78,1 KJ / 18,7 KCAL
Matières grasses	0,1g
Dont acides gras saturés	<0,1g
Glucides	2,6g
Dont sucres	1,3g
Protéines	0,6g
Sel	7,1g

CONDITIONNEMENT

Colisage : 12 coffrets

Dimensions du colis : 27 x 19 x 12 cm

Poids du colis : 1,34 kg



PRODUIT

De savoureux assaisonnements sous forme de crayon à tailler cuisinés à partir d'ingrédients végétaux à Alès dans le sud de la France. Taillez les crayons d'Assaisonnement à table sur des bouchées apéritives, plats ou desserts.

Dénomination : Préparation pour assaisonner avec vinaigre de cidre et piment d'Espelette

Ingrédients : Eau, vinaigre de cidre (27,6%)*, piment d'Espelette (22,1%), sel, agar-agar*, piment rouge (1,5%)*, sauce soja tamari*, gomme de caroube

* Issus de l'agriculture biologique. 63,1% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'agriculture biologique - certifié par FR-BIO-09.

Poids net : 18g

Poids du coffret : 70g

Date de limite de conservation : 9 mois (DLUO)

Température de conservation : température ambiante à l'abri de la lumière

EAN code barre : 3760274800092

Dimension du coffret : 11 x 9,4 x 4,4 cm

Contenu du coffret : 1 crayon d'assaisonnement à tailler à l'intérieur d'un tube en plastique fermé par un bouchon en plastique sur lequel est indiqué la saveur et la DLUO. 1 taille-crayon aux normes contact alimentaire.

UTILISATION

Sortir le crayon du tube. Utiliser le taille-crayon pour créer des copeaux à parsemer sur vos assiettes pour les assaisonner.

Recommandation :

- 1 copeau pour une bouchée
- 5 à 10 copeaux pour une assiette

Contenance : 120 copeaux dans un crayon de 18g

Accompagnement : Cuisine basque, desserts chocolatés, poissons pochés, viandes grillées