

DESCRIPTION :
Marinade liquide prête à l'emploi. Composée d'huiles végétales, d'épices curry (dont curcuma, cumin, coriandre, piment, oignon, ail, gingembre, thym) et de noix de coco.



Conditionnement : 1 se x 1 kg
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 1.000
Unité Minimum de Commande (UMC): SE
Unité de facturation : KG
Durée de vie totale du produit en jours : 365
Durée de vie après ouverture / décongélation : 45 entre 0 et 4°C

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :
5 à 10% de la viande, fruits de mer, poissons ou cuisson de plats à l'étouffée ou à adapter selon la réglementation en vigueur. Peut être allongée avec de la crème. S'utilise en barattage, en enrobage, à la poêle sans ajout d'huile, en ba rebecue Elle permet une brillance et une aromatisation à coeur en faisant mariner 2 heures minimum avant cuisson.

LES PLUS PRODUITS :
Prêt à cuire.

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
		Kj/ Kcal
Energie	3125 Kj/ 748 Kcal	
Protéines (g)	2.2	
Glucides (g)	8.60	
dont Sucres (g)	2.40	
Matières grasses (g)	77.4	
dont Acides Gras	15.10	
Fibres alimentaires (g)	3.90	
Sel (g)	6	
Sodium (mg)	2362	
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.03

GEMRCN :
Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)
Fréquence pour 20 repas successifs : Non concerné
Classification : Non concerné par la classification GEMRCN

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;
Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 21/11/2024 applicables à partir de Janvier 2025.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Colza	Union européenne / non Union européenne
Tournesol	Union européenne / non Union européenne
Curry	Union européenne / non Union européenne

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballer : Emb 35 275 A

Dénomination légale de vente :
Marinade au curry et à la noix de coco

INGREDIENTS :
Huiles végétales (colza (émulsifiant : E471), tournesol), épices curry 13.8% (dont curcuma, cumin coriandre, piment, oignon, ail, gingembre, thym), noix de coco (8 %), sel, vinaigre d'alcool, arôme.

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	OEufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés		
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	X	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	OEufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés		
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	X	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :
Méthode de conservation : Ambiant
Mode de conservation épicerie à température ambiante, dans un endroit sec et frais, a l'abri de la lumière

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 40 x l 27.800 x h 15
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 128.340
Nb d'UMC / couche : 54
Nb couches / palette : 7.556
Code EAN : 3359810088201

Nom du fournisseur : 102139 FRANCE CULINAIRE DEVELOPPEMENT
Code douanier : 21039090

Recette sans porc
Produit sans sucre ajouté

