

DESCRIPTION :
Mélange liquide développé pour apporter à vos plats des saveurs d'épices thaï



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
Etat du produit : Déshydraté
Durée de vie totale du produit en jours : 360

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :
A utiliser sur les viandes, poissons, crustacés ou les légumes au barbecue, à la poêle ou au four. Il suffit de badigeonner 100 g de marinade par Kg d'ingrédients à mariner. Pour un goût plus intense, laisser reposer 1 à 2 heures avant la cuisson. S'utilise en barattage, en enrobage. Elle permet une brillance et une aromatisation à cœur en faisant mariner 2 heures minimum avant cuisson. Conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité. Après ouverture mettre au réfrigérateur, et consommer sous 1 mois.

LES PLUS PRODUITS :
Pour sublimer vos plats, brillance, arôme
Astuce du chef : mélanger avec du yaourt pour plus de goût

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
Energie	2612 Kj/ 625 Kcal	Kj/ Kcal
Protéines (g)	4.4	
Glucides (g)	15.9	
dont Sucres (g)	4.7	
Matières grasses (g)	57.8	
dont Acides Gras	6	
Fibres alimentaires (g)	8.6	
Sel (g)	6	
Sodium (mg)	2362	
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.08

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 *
Huiles et épices	Union européenne / non Union européenne

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

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 35.275.003 CE

18474

Marinade thaï

prêt-à-cuire



Dénomination légale de vente :
Marinade Thaï

INGREDIENTS :
Huiles végétales (colza, karité), épices et plantes aromatiques (dont paprika, coriandre, curcuma, gingembre, cumin), oignons déshydratés, sel, vinaigre d'alcool, sucre, arôme naturel de citron vert.

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)	☒	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)	☒	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 26.500 x h 13.500
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 136.500
Nb d'UMC / couche : 48
Nb couches / palette : 9
Code EAN : 3359810003617

Nom du fournisseur : 102139 FRANCE CULINAIRE DEVELOPPEMENT

Recette sans porc

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.
Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.
Photo non contractuelle.