

MARSEL® MOULIN À POIVRE NOIR



DESCRIPTION DU PRODUIT

Éléphants, de bon goût et durables. Les moulins à poivre MARSEL® allient le caractère du poivre noir à un design bien réfléchi. Facilement rechargeables, les moulins MARSEL® sont dotés d'un mécanisme de broyage en céramique, plus solide que le plastique. Ces moulins de qualité moulent avec plus de souplesse que les moulins traditionnels et extraient toujours les saveurs optimales de votre poivre. De plus, il n'y a aucun risque que des particules de plastique se retrouvent dans l'assiette. L'élégant moulin en verre contient un film de protection en PLA 100 % bio, qui est également compostable.

Après mouture, les grains de poivre noir, caractérisés par un goût piquant et un arôme épicé, déploient un éventail suprenant de saveurs et de textures. Des touches bleu foncé au design moderne, ces nouveaux moulins à poivre sont conçus pour être vu. Ils trôneront fièrement sur votre table à côté des moulins à sel assorti.

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

As	< 7%
H ₂ O	< 12%
Additifs	aucun

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g
Énergie	1296 kJ / 308 kcal
Matières grasses	3,3 g
Dont acides gras saturés	0,9 g
Glucides	52 g
Dont sucres	49 g
Fibres	13 g
Protéines	11 g
Sel	0,1 g

CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE	DIMENSIONS L x l x H (cm)	POIDS BRUT/NET (G)	UNITES/ COUCHE	COUCHES/ PALETTE	UNITES/ PALETTE	CODE EAN
45 g (moulin)	4,3 x 4,3 x 14,3	186/45	354	8	2832	5425000967064
6 x 45 g (boîte)	8 x 12 x 13,7	1166/270	59	8	472	5425000967071

Nomenclature douanière: 0904.1100



LÉGISLATION • IMPURETÉS • CONTAMINANTS

l'unité de production répond aux exigences d'hygiène relatives à la production de matières premières pour l'industrie alimentaire (852/2004/CE) • peut contenir des traces d'arachides, de gluten, d'amandes, de lait, de céleri et de moutarde • sans pathogènes et de micro-organismes • sans OGM (1829/2003/CE et 1830/2003/CE) • le poivre noir est un produit naturel, les valeurs indiquées peuvent légèrement varier • les spécifications ont été rédigées sur la base de contrôles de qualité internes et externes

QUALITÉ

certifié IFS

STOCKAGE • MOTTAGE • GARANTIE

garder au sec, au frais et à l'obscurité

DUREE DE CONSERVATION

36 mois après la date de production

ZOUTMAN NV/SA

Schaapbruggestraat 50

8800 ROESELARE • BELGIUM

BRC • IFS • FCA • KOSHER • ISO 14001

Tel.: 00.32 (0)51 26 87 26

Fax.: 00.32 (0)51 24 73 73

info@zoutman.com

www.zoutman.com