

MARSEL®

POIVRE NOIR EN SACHETS INDIVIDUELS



DESCRIPTION DU PRODUIT

Des frites belges au plat gastronomique: surprenez vos clients avec du poivre noir dans des sachets individuels élégants. MARSEL® offre à chaque connaisseur une alternative de meilleure qualité au sel et au poivre standard. Sans additifs. Pour une réussite culinaire conforme aux nouvelles mesures d'hygiène renforcées.

Pour compléter l'expérience gustative, ne manquez pas de proposer aussi la fleur de sel MARSEL®, l'un des sels les plus exclusifs au monde.

CARACTÉRISTIQUE CHIMIQUES

Cendre	<5%
H ₂ O	< 12%
Additifs	aucun

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g
Énergie	1050 kJ / 251 kcal
Matières grasses	3.3 g
Dont acides gras saturés	1.4 g
Glucides	64 g
Dont sucres	0.6 g
Fibres	25 g
Protéines	10 g
Sel	0.05 g

CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE	DIMENSIONS L x B x H (mm)	POIDS BRUT/NET (G)	UNITES/ COUCHE	COUCHES/ PALETTE	UNITES/ PALETTE	CODE EAN
0,14 g (portion)	34 x 1 x 50	0,35 / 0,14	-	-	182.000	/
1000 x 1 g (boîte)	150 x 175 x 200	460 /140	26	7	182	5425000967415

Nomenclature douanière: 0904.1200

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) • sans pathogènes et 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 BRC

STOCKAGE

à stocker dans un endroit sec

DUREE DE CONSERVATION

36 mois après la date de production

ZOUTMAN NV/SA

Schaapbruggestraat 50

8800 ROESELARE • BELGIUM

BRCA • IFS • FCA • KOSHER • ISO 14001