

PIMENTS PIRI PIRI

Bocal 1,415L

PNE : 600g

PNT : 1230g



CARACTERISTIQUES

- Piments Piri Piri entiers
- Recette au vinaigre
- Conditionnement : bocal 1,415L
- Echelle de Scoville : 20 000 – 22 000



ATOUTS

- Piments forts associés à la cuisine asiatique
- Idéal pour pimenter vos banh mi, sauces, tacos, ...



Un piment Chaleureux

CONSERVATION

Avant ouverture : à conserver à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité.
Après ouverture : à conserver dans un récipient alimentaire, au réfrigérateur, dans un maximum de jus. A consommer sous 15 jours.

INGREDIENTS

Piments Piri Piri entiers (Inde), eau, vinaigre, sel.
Contient des sulfites.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	Matières grasses (dont acides gras saturés)	Glucides (dont sucres)	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Allergènes
44 kcal / 184 kJ	0,4 g < 0 g	7 g 5 g	1,5 g	1,5 g	2,1 g	Sulfites

INFORMATIONS LOGISTIQUES

EAN Produit		EAN Colis		EAN Palette	
8 906 169 550 443		-		-	
UVC / Colis	Colis / Couche	Couches / Palette	Poids brut (kg) UVC / Colis / Palette	Poids net (kg) UVC / Colis / Palette	Dimensions (mm) Colis / Palette
6	9	8	1,8 / 11 / 882	1,23 / 7,38 / 531,36	125 x 160 375 x 250 x 164 1200 x 800 x 1462
DDM		Origine Matière première		Site de production	
2 ans		Piments Piri Piri : Inde		Reitzel India	