



FR_Galanga, moulu, 40g

Épice utilisée comme substitution du poivre et dans la cuisine thaïlandaise et selon Hildegard



numéro d'article 6187	Gencod unité de vente (UV) 4 012346 618708	Gencod unité colis 4 012346 618791	eco-ID 184875	
---------------------------------	--	--	-------------------------	--

Marque LEBENSBAUM

Qualité

Reg (CE)834/2007, Logo Bio, Logo EU-Bio, Agriculture EU / Agriculture non EU

Autorité de contrôle DE-ÖKO-001 | BCS

Origine

Allemagne (DE)

Origine des ingrédients principaux

Divers pays

Ingrédients

Galanga*, moulu

* = issu de l'agriculture biologique

Généralités

La fraîcheur et le caractère piquant du galanga rappellent ceux d'une autre rhizome plus connue, le gingembre. Cette épice versatile ne manque jamais à la cuisine thaïlandaise et elle confère à vos plats un arôme exotique. Elle a déjà été désignée comme l' « épice de la vie » par Hildegarde de Bingen.

Particularités

Peut contenir des traces de moutarde et de céleri

Informations pour le consommateur concernant le stockage

À conserver au sec.

Autres Notes

Peut contenir des traces de moutarde et de céleri

Allergènes

Traces possibles: Céleri, Moutarde

non: Dioxyde De Soufre Et Sulfites >10 Mg/Kg Ou 10 Mg/L

Régime particulier





FR_Galanga, moulu, 40g

Épice utilisée comme substitution du poivre et dans la cuisine thaïlandaise et selon Hildegard



numéro d'article 6187	Gencod unité de vente (UV) 4 012346 618708	Gencod unité colis 4 012346 618791	eco-ID 184875	
---------------------------------	--	--	-------------------------	--

Groupe de marchandise

Statut Légal aliment
Edulcorants non sucré
Erntezeit taille standard

..... 4012346618708
..... 4012346618791

Qualité

qualité Logo Bio, Logo EU-Bio
control DE-ÖKO-001

autre désignation

Dénomination moyenne de l'article FR_Galanga, moulu
Texte figurant sur les étiquettes des rayonnages (dénomination de Galanga, moulu
Texte figurant sur le ticket de caisse (dénomination de Galanga

Webshop

Mentions légales

Dénomination de vente relative aux aliments Galanga, moulu
Responsable de la mise sur le marché Ulrich Walter GmbH, Dr. Jürgen-Ulderup-Str. 12, D-49356 Diepholz

Unité de vente

Article vendu au poids non
Matériau utilisé pour l'emballage pe, pb
Dénomination pour la vente à l'unité au consommateur sachet tubulaire
Textes internationaux figurant sur l'étiquette allemand

Information pour le commerce (BtoB)

Batch-numérotés lots
Disponible chez KW 2017-03-01
Date de fraîcheur sur le produit DDM sur l'emballage
Durabilité minimale d'arrivée 360 jour
DDM 900 jour
Stockage plus basse température 6 °C
Instructions de stockage pour les grossistes à conserver dans un endroit sec

Conditionnement de l'unité de vente

Largeur de l'unité (pièce) en mm 55 mm
Profondeur de l'unité (pièce) en mm 35 mm
Hauteur de l'unité (pièce) en mm 140 mm
Poids brut de la VE en kilogrammes 0,045000 kg
Poids de remplissage en kg 0,040 kg



FR_Galanga, moulu, 40g

Épice utilisée comme substitution du poivre et dans la cuisine
thaïlandaise et selon Hildegard



numéro d'article 6187	Gencod unité de vente (UV) 4 012346 618708	Gencod unité colis 4 012346 618791	eco-ID 184875	
---------------------------------	--	--	-------------------------	--

Colisage

Nombre de pièces par conditionnement 1..... 6 pcs
Matériau utilisé pour le conditionnement 1..... carton
Dénomination pour la vente du conditionnement 1..... carton

Conditionnement du colisage

Llargeur en millimètres du conditionnement 1..... 63 mm
Profondeur du conditionnement 1 en mm..... 230 mm
Hauteur du conditionnement 1 en mm..... 153 mm
Poids brut du conditionnement 1 en kg..... 0,351000 kg

Palette

Livraison sur palette..... 1 / 1 euro gamme
Largeur de la palette en mm..... 790 mm
Profondeur de la palette en mm..... 1190 mm
Hauteur de la palette en mm..... 144 mm
Hauteur max. de la palette en mm..... 1054 mm
Poids brut en kg de la palette..... 130,56500000 kg
Nombre de cartons en 1 couche..... 63 pcs
Nombre de conditionnements 1 par palette..... 315 pcs

Prix et condition de l'entreprise

Taux de TVA (en Allemagne)..... 0 %
Taux de TVA UA..... 0 %
Prix de base facteur..... 2,5