

FR_Sauge, coupée et séchée, 12,5g

Pour assaisonner l'agneau, la volaille, le beurre de sauge et plus encore.



numéro d'article	Gencod unité de vente (UV)	Gencod unité colis	eco-ID	
5502	 4 012346 550206	 4 012346 550299	241884	

Marque FR_LEBENSBAUM

Qualité

100% bio, Reg (CE)834/2007, agriculture biologique,
Logo bio UE, Agriculture non EU



Organisme certificateur

DE-ÖKO-001 | BCS

Origine

Allemagne (DE)

Origine des ingrédients principaux

Divers pays

Pays de traitement final

Allemagne

Pays d'emballage

Allemagne

Ingrédients

Sauge*, coupé et séché

* = issu de l'agriculture biologique

Généralités

Le goût acidulé et épicé des feuilles de sauge duvetées se marie à la perfection avec les gnocchis, les raviolis, les haricots blancs ou la viande. Mais, essayez aussi absolument une omelette aux champignons aux feuilles de sauge !

La qualité a des racines -
www.lebensbaum.fr

Description

Le goût acidulé et épicé des feuilles de sauge duvetées se marie à la perfection avec les gnocchis, les raviolis, les haricots blancs ou la viande. Mais, essayez aussi absolument une omelette aux champignons aux feuilles de sauge !

La qualité a des racines -
www.lebensbaum.fr

Utilisation

Pour assaisonner l'agneau, la volaille, le beurre de sauge et plus encore.

Informations pour le consommateur concernant le stockage

À conserver au sec.



FR_Sauge, coupée et séchée, 12,5g Pour assaisonner l'agneau, la volaille, le beurre de sauge et plus encore. 				
numéro d'article	Gencod unité de vente (UV)	Gencod unité colis	eco-ID	
5502	 4 012346 550206	 4 012346 550299	241884	

Allergènes

Pas dans la production: Vanilline

Régime particulier

- Produit Bio✔
- Végétalien✔
- Végétarien✔

FR_Sauge, coupée et séchée, 12,5g

Pour assaisonner l'agneau, la volaille, le beurre de sauge et plus encore.



numéro d'article	Gencod unité de vente (UV)	Gencod unité colis	eco-ID	
5502	 4 012346 550206	 4 012346 550299	241884	

Groupe de marchandise

Statut Légal	alimentaire
Edulcorants	non sucré
Type d'emballage	taille standard
Graisse de palme, huile de palme	non

Qualité

Logo officiel	Logo bio UE
Organisme certificateur	DE-ÖKO-001

Autre désignation

Dénomination de l'article	FR_Sauge, coupée et séchée
Texte figurant sur les étiquettes des rayonnages (dénomination de l'article)	FR_Sauge, coupée et séchée
Texte figurant sur le ticket de caisse (dénomination de l'article)	FR_Sauge, coupée et séché

Webshop

Description	Le goût acidulé et épicé des feuilles de sauge duvetées se marie à la perfection avec les gnocchis, les raviolis, les haricots blancs ou la viande. Mais, essayez aussi absolument une omelette aux champignons aux feuilles de sauge ! La qualité a des racines - www.lebensbaum.fr
forme	séchées

Mentions légales

Description de l'aliment	Sauge, coupé et séché
Responsable de la mise sur le marché	Ulrich Walter GmbH, Dr. Jürgen-Ulderup-Straße 12, D-49356 Diepholz

Information pour le commerçant (BtoB)

Numéro de lot sur l'emballage	lots
Disponible chez KW	2012-01-01
Code DEB	09109999
DDM le produit	Voir date sur l'emballage
DDM garantie à la livraison	360 jours
DDM	1080 jours
Conseil de conservation	à conserver dans un endroit sec

Unité de vente

Commande à l'unité possible	non
GTIN EAN imprimé sur l'article	oui
Matériau utilisé pour l'emballage	PE, pb
Type d'emballage	sachet tubulaire
Textes internationaux figurant sur l'étiquette	français

FR_Sauge, coupée et séchée, 12,5g

Pour assaisonner l'agneau, la volaille, le beurre de sauge et plus encore.



numéro d'article	Gencod unité de vente (UV)	Gencod unité colis	eco-ID	
5502	 4 012346 550206	 4 012346 550299	241884	

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 en kg	0,0146 kg
Poids de remplissage en kg	0,0125 kg

Colisage

Commande par carton 1	oui
GTIN imprimé sur la marchandise	oui
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

Largeur en mm 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	0,169 kg

Palette

Livraison sur palette	1 / 1 euro gamme
Largeur de la palette en mm	800 mm
Profondeur de la palette en mm	1200 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	73,172 kg
Nombre de cartons par couche	63 pcs
Nombre de cartons par palette	315 pcs

Prix et condition de l'entreprise

Prix de base facteur	8
----------------------	---

Divers

Ingrédients sur l'étiquette ou l'emballage	oui
Eco Emballage	oui

Individuellement