|  |  |
| --- | --- |
|  | **Fiche Technique Produit 307** |
|  |
| Une image contenant articles de toilette  Description générée automatiquement | **Poudre d'écorce de yuzu bio 100g /** ***Organic yuzu peel powder 100g*** |
| Code produit / *Reference* | 307 |
| Société productrice / *Producing firm* | BANDO |
| EAN 13 | 3700917903070 |
| Code douane(HS) / *Customs code* | 0805900000 |
| Origine / *Origin* | Japon / *Japan* |
| Conditionnement / *Conditionning* | Sachet aluminium / *Alminium Bag*  |
| Produit bio / *Organic product* | Oui / *Yes* |
| **Composition et utilisation / *Composition and use*** |
| Ingrédients / *Ingredients* | Ecorces de yuzu bio 100% / *Organic yuzu peel 100%* |
| Allergènes / *Allergens* |  /  |
| OGM / *GMO* | Non / *No* |
| DLUO / *Shelf Life* | 24 mois / *24 months* |
| Conservation avant ouverture / *Storage conditions before opening* | Conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité. / *Keep away from sunlight, heat and moisture.* |
| Conservation après ouverture / *Storage conditions after opening* | Conserver au réfrigérateur et consommer dans 2 mois. / *Keep refrigerated and consume within 2 months.* |
| Description / *Description* | Cette poudre est réalisée à partir d’écorce de yuzu bio lentement séchée à l’air chaud puis réduite en une poudre riche de saveur pour profiter de l’arôme acidulé du yuzu sans mouiller vos préparations. / *This organic powder is made from slowly dried organic yuzu peel with hot air that have been grounded into a flavorful powder afterwards. With this organic yuzu peel powder you can enjoy the flavor of yuzu without moistening your mixes.* |
| Mode d’emploi / *Application advice* | Elle est idéale pour donner le goût acidulé du yuzu à vos beurres, sels et pour créer de beaux mélanges d’épices ou de thé. La poudre sera parfaite dans vos cocktails, marinades et sauces, mélangée à votre chapelure pour paner un poisson par exemple ou saupoudrée en touche finale sur vos grillades et salades. / *Organic yuzu peel powder is ideal to give a yuzu flavor to butter, salt and to create delicious blends of spices or tea. It will be perfect in cocktails, marinades and sauces, mixed to breadcrumbs to fry a fish or sprinkled on top of grilled food or salads as a finishing touch.* |
|  |  |
| Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g) / *Nutrition facts (per 100g):* |
| Valeur énergétique moyenne / *Average energy value:* | 1360 kJ | 325 kcal |
| Matières grasses / *Fat:* | 5,9g | Glucides / *Carbohydrate:* | 41,6g |
| dont saturés / *with saturated:* | 1,48g | dont sucres / *with sugar:* | 22,4g |
| Sel / *Salt:* | 0,01g | Protéines / *Protein:* | 7,7g |
| Informations logistiques / *Logistic informations* |
| Volume Net / *Net volume*  |  | Poids Net / *Net Weight* | 100g |
| Poids Brut / *Gross Weight* | 106g |   |  |   |
| Colisage / *Packing* | 10  | Poids Net Colis / *Package Net Weight* (kg) | 1 kg |
| Dimensions Colis / *Package Dimensions* (P x L x H en cm) | x x  | Poids Brut Colis / *Package Gross Weight* (kg) | 1,1 kg |

Mis à jour : 18/08/2022