

	FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION	Rev C Réf : EN Q 4.1
	Date de création: 03/05/2010	Date d'application: 03/03/2014

Mise à jour / Update : 14/04/2020

Dénomination: BOUQUET THYM / LAURIER - THYME / LAUREL BOUQUET

Ingrédients / Ingredients list

Produit certifié Cachet toute l'année par le rabinat de Marseille

Thym, laurier / Thyme, Laurel.

Description : Branche de Thym (Thymus vulgaris) et Feuille de laurier (Laurus nobilis) / Thyme sticks and Laurel leaves

Origine(s) : France / France

DLUO (An) / 3

BB (Years) :

Flaveur / Flavor : Caractéristique, forte et aromatique / Characteristic of product

Couleur / Variété de vert / Green

Color :

Le produit doit être exempt de saveurs étrangères (par exemple de moisi, ou d'autres odeurs ou saveurs désagréables)

Utilisation prévue : Intended use Pôt-au-feu, daube, court-bouillon, lapin rôti, tomate farcie... il entre dans les plats avec facilité./ Stew, broth, roast rabbit, stuffed tomato and in many dishes.

Ionisation : Nous garantissons que les produits que nous vous livrons n'ont pas subi de traitement de ionisation et de ce fait ne sont pas concernés par les dispositions réglementaires en vigueur / We guarantee that the products we supply have not been treated by irradiation and thus are not affected by the regulations in force.

OGM / GMO : Dans l'état actuel des recherches, les autorités compétentes ainsi que l'ensemble de la profession n'ont pas connaissance d'épices ou herbes génétiquement modifiés, une attestation non OGM n'est donc pas justifiée / Actually, there is no known GMO spice or herb for professionals and authorities, so no GMO certificate is requested..

Allergènes / Allergens : Ce produit ne contient pas d'allergène / This product does not contain allergen.

Conditions de stockage : / storage conditions Produit à conserver dans son emballage d'origine, dans un local tempéré à l'abri de la lumière, de l'humidité et des nuisibles / Keep in its original packaging, in a dry place, away from light and pests.

A consommer dans les 12 mois après ouverture et avant la fin de la DLUO / Consume in 12 months after opening and before the best-before-date.

Masse volumique / Bulk density (g/l)

Humidité / Moisture % (m/m), max :

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.