

PRO'LIMA
n°03. 2020

FURIKAKE

L'ART DE SAUPOUDRER

Condiments japonais pleins de saveurs, très faciles à utiliser



Assaisonnements décoratifs et parfumés

Des mélanges précieux, naturels et équilibrés

Pour agrémenter toutes les assiettes

bio

vegan



FURIKAKE SEAWEED ALGUES

Un mariage harmonieux entre sésame et algues



Épicerie
6 x 50 g

LE + LIMA

La touche de surprise visuelle et gustative qui donne envie d'explorer de nouvelles recettes ou de redécouvrir nos plats favoris !

ARGUMENTAIRE

- + Furikake, en Japonais "produit pour saupoudrer".
- + Plaisirs visuel et gustatif se répondent :
- + La finition indispensable qui embellit les plats et met tout le monde en appétit.
- + Le mélange précieux de sésame et de quatre algues, riches en éléments nutritifs, rehausse naturellement les plats.
- + Un geste simple et rapide, idéal pour les personnes pressées en quête d'originalité.

NUTRITION

- + Sans sucres ajoutés**
- + 100% végétal

(**= contient des sucres naturellement présents)

INGRÉDIENTS

sésame* grillé 81%, algues*: dulse* (Palmaria palmata), laitue de mer* (Ulva sp.), wakamé* (Undaria pinnatifida), nori* (Porphyra sp.) 13,5%, sel marin.

(* = issu de l'agriculture biologique)

UTILISATION



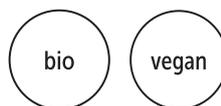
Simple et pratique, pour assaisonner les plats au même titre que sel et épices dans la cuisine occidentale. Saupoudrer sur du riz chaud comme le font traditionnellement les japonais, un vrai régal ! Il s'utilise également pour rehausser pâtes, légumes, salades composées, tofu, mais également sur des onigiris, des sushis... Tout est permis.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES /100g

	FURIKAKE SEAWEED ALGUES
Énergie	2356 KJ / 570 kcal
Matières grasses	49 g
> dont acides gras saturés	7,2 g
Glucides	3,9 g
> dont sucres	0,8 g
Fibres alimentaires	14 g
Protéines	21 g
Sel	2,0 g

LOGISTIQUE

Conditionnement	6 x 50 g
Code article	41405
DLC Min	8 mois
Code barre article	 5411788048750
Code barre carton	 5411788070553
Dimension unité (l-p-h)	66 x 66 x 75
Dimension carton (l-p-h)	220 x 150 x 105
Cartons/palette	260
Cartons/couches	26
Couches/palette	10
Code Intrastat	12089000



FURIKAKE MASALA

Sésame et garam masala : le mariage des cultures pour une nouvelle harmonie

LE + LIMA

Quand cuisine japonaise et indienne se rencontrent pour une nouvelle harmonie surprenante et délicieuse.

ARGUMENTAIRE

- + Furikake, en Japonais "produit pour saupoudrer".
- + Le Garam masala est un mélange d'épices typique de la gastronomie indienne.
- + Plaisirs visuel et gustatif se répondent :
- + La finition indispensable qui embellit les plats et met tout le monde en appétit.
- + L'association réussie de sésame toasté, sésame noir et des épices chaudes de Garam masala et de trois algues, riches en élément nutritifs, rehausse naturellement les plats.
- + Un geste simple et rapide, idéal pour les personnes pressées en quête d'originalité.

NUTRITION

- + Sans sucres ajoutés**
- + 100% végétal

(**= contient des sucres naturellement présents)

INGRÉDIENTS

sésame* 96% : sésame*grillé, sésame* décortiqué, sésame noir* ; sel marin, garam masala* (oignon*, gingembre*, graine de coriandre*, poivre noir*, algue*, cumin*, cardamome*, curcuma*, cannelle*, poivre de cayenne*) 2%.

(* = issu de l'agriculture biologique)

UTILISATION



Simple et pratique, pour assaisonner les plats au même titre que sel et épices dans la cuisine occidentale. Saupoudrer sur du riz chaud comme le font traditionnellement les japonais, un vrai régal ! Il s'utilise également pour rehausser pâtes, légumes, salades composées, tofu, mais également sur des onigiris, des sushis... Tout est permis.



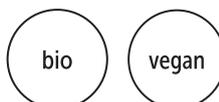
Épicerie
6 x 70 g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES /100g

	FURIKAKE MASALA
Énergie	2554 KJ / 619 kcal
Matières grasses	55 g
> dont acides gras saturés	8,0 g
Glucides	2,6 g
> dont sucres	0,8 g
Fibres alimentaires	11 g
Protéines	22 g
Sel	0,90 g

LOGISTIQUE

Conditionnement	6 x 70 g
Code article	41406
DLC Min	8 mois
Code barre article	 5411788048767
Code barre carton	 5411788070560
Dimension unité (l-p-h)	66 x 66 x 75
Dimension carton (l-p-h)	220 x 150 x 105
Cartons/palette	260
Cartons/couches	26
Couches/palette	10
Code Intrastat	12089000



FURIKAKE PEPPER SEASONING

Sel Marin aux 3 poivres et algues, une pointe d'audace dans le quotidien.

LE + LIMA

Une alternative colorée et audacieuse au classique "salez, poivrez".

ARGUMENTAIRE

- + Furikake, en Japonais "produit pour saupoudrer".
- + Un mélange audacieux de sel marin, poivre noir, blanc, baies roses, coriandre et algues.
- + Une combinaison qui rehausse naturellement les plats et apporte une saveur originale de la cuisine à la table...
- + Outre les bienfaits des algues, ce mélange apporte toute la richesse du sel non raffiné.
- + Du goût et de la couleur, dédiés au plaisir des sens.

NUTRITION

- + Sans sucres ajoutés**
- + 100% végétal

(**= contient des sucres naturellement présents)

ASTUCE

A utiliser tel quel ou écrasé dans un mortier.

INGRÉDIENTS

sel marin gros 80%, poivre* 18% : poivre noir*, poivre blanc* ; algues*: dulce* (Palmaria palmata), laitue de mer* (Ulva sp.), wakamé* (Undaria pinnatifida), nori* (Porphyra sp.). 3.2%, coriandre*, baies roses*.

(* = issu de l'agriculture biologique)

UTILISATION



Le Furikake Pepper Seasoning est parfait pour relever tous les plats. Il est idéal pour les marinades, bouillons, sauces et légumes ...

Délicieux en cuisson ou comme garniture.

Il agrémenté les salades, donne du caractère aux barbecues de légumes ... un régal pour les papilles !



Épicerie
6 x 90 g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES /100g

	FURIKAKE PEPPER SEASONING
Énergie	233 KJ / 56 kcal
Matières grasses	0,9 g
> dont acides gras saturés	0 g
Glucides	4,9 g
> dont sucres	0 g
Fibres alimentaires	9,2 g
Protéines	2,5 g
Sel	75,0 g

LOGISTIQUE

Conditionnement	6 x 90 g
Code article	41404
DLC Min	12 mois
Code barre article	 5411788048743
Code barre carton	 5411788070546
Dimension unité (l-p-h)	66 x 66 x 75
Dimension carton (l-p-h)	220 x 150 x 105
Cartons/palette	260
Cartons/couches	26
Couches/palette	10
Code Intrastat	25010091

