PRO'LIMA
n°05. 2020

SPICE

Juste une touche pour une explosion de saveurs !



*

Un pur concentré de goût.

La touche finale Lima qui fait toute la différence.

3 saveurs originales et intenses.

Pour découvrir et redécouvrir des plats et sublimer les assiettes.

bio vegan

lima

SPICE
100% YUZU

Un zeste de pur délice acidulé.

Épicerie
12 X 17 g



LE + LIMA

Du pur Yuzu, agrume japonais par excellence. Produit de luxe, plébiscité par les chefs cuisiniers pour sa saveur délicate et acidulée.

ARGUMENTAIRE

+ Le Spice 100% Yuzu est composé uniquement de zestes de yuzu broyés en poudre.
+ Un condiment rare et raffiné qui apporte une touche d'originalité à tous les plats, salés ou sucrés. Il est aussi délicieux dans les boissons.
+ Sa saveur délicate, entre le citron et la mandarine, s'associe à merveille avec la betterave, l'avocat, le chocolat…
+ Il s'utilise en petite quantité, légèrement saupoudré, directement dans l'assiette : une touche de couleur et de goût qui met en appétit !

NUTRITION

+ Riche en fibres
+ Sans sel

INGRÉDIENTS

Zeste de Yuzu*.
(* = issu de l'agriculture biologique)

UTILISATION

Une touche finale surprenante pour rafraîchir les salades, assaisonner des légumes, soupes, céréales, tofu, sauces, marinades… Il est aussi idéal comme touche de couleur pour peaufiner le dressage de n'importe quel plat.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES /100 ml

	SPICE 100% YUZU
Énergie	**1355 KJ / 325 kcal**
Matières grasses	**5,9 g**
> dont acides gras saturés	1,5 g
Glucides	42 g
> dont sucres	22 g
Fibres alimentaires	37 g
Protéines	7,7 g
Sel	0 g

LOGISTIQUE

Conditionnement	**12 x 17 g**
Code article	**41410**
DLC Min	8 mois
Code barre article	5 411788 048804
Code barre carton	5 411788 070607
Dimension unité (l-p-h)	31 x 31 x 85 mm
Dimension carton (l-p-h)	65 x 200 x 90 mm
Poids brut	23 g
Cartons/palette	540
Cartons/couches	36
Couches/palette	15
Code Intrastat	21039090

bio vegan

biogarantie CONTROLE CERTISYS

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

JP-BIO-001 non-EU AGRICULTURE

Document à usage uniquement professionnel. Contrôle Certisys BE-BIO-01.

SPICE
YUZU CHILI

Un zeste acidulé délicatement pimenté !

Épicerie
12 X 14 g



LE + LIMA

Le Yuzu, agrume japonais par excellence est relevé par une pointe de Chili. Produit de luxe, plébiscité par les chefs cuisiniers pour sa saveur délicate et acidulée.

ARGUMENTAIRE

+ Une association surprenante de zestes de yuzu et de chili.
+ Un condiment rare et raffiné qui apporte une touche d'originalité et de piment à tous les plats, salés ou sucrés. Il est aussi délicieux dans les boissons.
+ Les saveurs du yuzu, entre le citron et la mandarine, et du chili s'associent à merveille avec la betterave, l'avocat, le chocolat…
+ Il s'utilise en petite quantité, légèrement saupoudré, directement dans l'assiette : une touche de couleur et de goût qui met en appétit !

NUTRITION

+ Source de protéines
+ Riche en fibres
+ Très pauvre en sel

INGRÉDIENTS

Zeste de Yuzu* (42%), chili* (42%), poudre de gingembre*, oignon vert*, poudre d'oignon*.
(* = issu de l'agriculture biologique)

UTILISATION

Une touche finale surprenante pour rafraîchir les salades, assaisonner des légumes, soupes, céréales, tofu, sauces, marinades… Il est aussi idéal comme touche de couleur pour peaufiner le dressage de n'importe quel plat.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES /100 ml

	SPICE YUZU CHILI
Énergie	**1394 KJ / 336 kcal**
Matières grasses	**11 g**
> dont acides gras saturés	2,2 g
Glucides	30 g
> dont sucres	18 g
Fibres alimentaires	39 g
Protéines	11 g
Sel	0,02 g

LOGISTIQUE

Conditionnement	**12 x 14 g**
Code article	**41409**
DLC Min	8 mois
Code barre article	5 411788 048798
Code barre carton	5 411788 070591
Dimension unité (l-p-h)	31 x 31 x 85 mm
Dimension carton (l-p-h)	65 x 200 x 90 mm
Poids brut	20 g
Cartons/palette	540
Cartons/couches	36
Couches/palette	15
Code Intrastat	21039090

bio vegan

biogarantie CONTROLE CERTISYS

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

JP-BIO-001 non-EU AGRICULTURE

Document à usage uniquement professionnel. Contrôle Certisys BE-BIO-01.

SPICE
WASABI KALE

Un condiment doux et étonnant.

Épicerie
12 X 22 g



LE + LIMA

Le Wasabi, condiment star japonais est associé au chou kale, un légume ancien.

ARGUMENTAIRE

- Une association surprenante de wasabi et de chou kale, légume très tendance dans les recettes healthy.
- Un condiment rare et raffiné qui apporte une touche d'originalité à tous les plats salés.
- La saveur poivrée du chou kale s'associe parfaitement au piquant du wasabi.
- Il s'utilise en petite quantité, légèrement saupoudré, directement dans l'assiette : une touche de couleur et de goût qui met en appétit !

INGRÉDIENTS

Sel marin, raifort*, oignon*, carottes*, wasabi (wasabia japonica) (3.0%), choux kale* (3.0%), oignon vert*.
(* = issu de l'agriculture biologique)

UTILISATION

Une touche finale surprenante pour assaisonner les salades, légumes, soupes, céréales, tofu, sauces, marinades... Il est aussi idéal comme touche pour peaufiner le dressage de n'importe quel plat.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES /100 ml

	SPICE WASABI KALE
Énergie	**797 KJ / 190 kcal**
Matières grasses	**1,1 g**
> dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	30 g
> dont sucres	19 g
Fibres alimentaires	15 g
Protéines	7,7 g
Sel	34,3 g

LOGISTIQUE

Conditionnement	**12 x 22 g**
Code article	**41408**
DLC Min	8 mois
Code barre article	5 411788 048781
Code barre carton	5 411788 070584
Dimension unité (l-p-h)	31 x 31 x 85 mm
Dimension carton (l-p-h)	65 x 200 x 90 mm
Poids brut	28 g
Cartons/palette	540
Cartons/couches	36
Couches/palette	15
Code Intrastat	21039090

bio vegan

biogarantie CONTROLE CERTISYS

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

JP-BIO-154 non-EU AGRICULTURE

Document à usage uniquement professionnel. Contrôle Certisys BE-BIO-01.