



Pâte au poivre fermenté CHEF® Pot de 580 g



CODE EAN

8445290729576

DESCRIPTION DU PRODUIT

Assaisonnement au poivre fermenté, en pâte.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Apporte un goût unique et original de poivre fermenté à toutes vos préparations culinaires.
Utilisable à chaud et à froid.
À faible teneur en matières grasses.
Convient à un régime végétalien.
Sans gluten.



SANS GLUTEN
CH-042-165

INGRÉDIENTS

Eau, poivre noir fermenté 28%, sucre, sel, purée d'échalotes, arômes, cognac, fibres d'agrumes, sirop de sucre de canne.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : aucun.
- Allergènes potentiellement présents : aucun.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ® a un système de management de la qualité certifié par les normes ISO 9001 et FSSC 22000.

Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM. Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

NESTLÉ PROFESSIONAL® s'engage pour des emballages de plus en plus recyclables.



Séparez les éléments avant de trier

MODE D'EMPLOI

Utilisable à chaud comme à froid pour parfumer, agrémenter et personnaliser l'ensemble de vos préparations culinaires.

Ajouter 10 à 40 g de produit par litre / kg de préparation.

Le dosage préconisé est indicatif, vous pouvez selon votre goût et les préparations réalisées, augmenter ou réduire la quantité de produit mis en œuvre.

UTILISATION

- Pour préparer des condiments à base de poivre fermenté.
- Pour parfumer des sauces chaudes ou froides.
- Pour mariner des viandes ou poissons.
- Pour réaliser des émulsions, glaçages, beures composés...



Pâte au poivre fermenté CHEF® Pot de 580 g



CODE EAN

8445290729576

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g
Énergie	357 kJ
	85 kcal
Matières grasses	0,7 g
- dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	17,2 g
- dont sucres	14,5 g
Fibres alimentaires	3,0 g
Protéines	1,0 g
Sel	13,7 g

Bénéfices nutritionnels

À faible teneur en matières grasses.

Nutri-Score



Du fait de la versatilité des usages, le Nutri-Score est calculé pour 100g et non après reconstitution comme c'est le cas pour d'autres pâtes CHEF®.

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Cet assaisonnement apporte un goût typique de poivre fermenté en un seul geste dans toutes vos préparations chaudes ou froides. Il est simple et rapide à mettre en œuvre grâce à sa texture en pâte et peut être ajouté au début, au milieu ou en finition de vos créations culinaires.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 12 mois.

À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Après ouverture conserver au réfrigérateur et utiliser dans les 6 semaines.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Pot	8445290729576	580 g	633 g	94 x 94 x 111
Unité de distribution (UD)	Carton	8445290729569	3,48 kg	3,840 kg	230 x 159 x 205
Palette - Gerbabilité: Non	Palette	8445290729583	389,76 kg	456,00 kg	1200 x 800 x 1585

Codes internes Nestlé			Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
S2807	12554939	L12554939-1	2103909019	Danemark	6	16	7	112	672

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS Nanterre, ISSY-LES-MOULINEAUX © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A..

Plus d'informations?

☎ 0 806 800 725

(Service gratuit + prix appel)

@ www.nestleprofessional.fr

✉ Service consommateurs Nestlé France

34-40 rue Guynemer

92130 Issy-les-Moulineaux

