



Réduction de vin blanc CHEF® Pot de 450 g



CODE EAN
7613036387651

DESCRIPTION DU PRODUIT

Réduction de vin blanc avec échalotes, en pâte.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Apporte la saveur d'une réduction de vin blanc
Utilisable à chaud et à froid
Faible teneur en matières grasses
Convient à un régime végétalien
Sans gluten



INGRÉDIENTS

Concentré de vin blanc (avec **sulfites**) 50%, sucre, sel, purée d'échalote 4,5%, fibres d'agrumes, acidifiants (acide ascorbique, acide tartrique), arôme (avec **sulfites**).

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **sulfites**
- 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.

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 oeuvre.

UTILISATION

Pour réaliser toutes vos sauces basées sur une réduction de vin blanc.

Pour apporter une touche de vin blanc à certaines préparations (risotto, osso bucco, sauté de veau...).



Réduction de vin blanc CHEF® Pot de 450 g



CODE EAN
7613036387651

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Bénéfices nutritionnels
Énergie	642 kJ	Faible teneur en matières grasses
	152 kcal	
Matières grasses	<0,5 g	Nutri-Score
- dont acides gras saturés	0,1 g	
Glucides	34,5 g	
- dont sucres	30,4 g	
Fibres alimentaires	3,7 g	
Protéines	0,8 g	
Sel	7,6 g	

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Cet assaisonnement apporte la puissance et la saveur d'une réduction de vin blanc 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 : 10 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	7613036387651	450 g	509 g	90 x 90 x 95
Unité de distribution (UD)	Carton	7613036387668	2,70 kg	3,11 kg	285 x 185 x 97
Palette - Gerbabilité: Non	Palette	7613036719353	432 kg	523 kg	1200 x 800 x 1120

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
S2768	12360069	L12360069-3	2103909089	Danemark	6	16	10	160	960

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
 ✉ NESTLÉ France 34-40 rue Guynemer
 92130 Issy les Moulineaux

