



## Pâte à l'ail noir CHEF® Pot de 450 g



CODE EAN  
**7613036387712**

### DESCRIPTION DU PRODUIT

### BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Assaisonnement à l'ail noir, en pâte.

Apporte un goût unique et original d'ail noir à toutes vos préparations culinaires. Utilisable à chaud et à froid.

### INGRÉDIENTS

Ingrédients : eau, ail noir en pâte (eau, ail noir 12%, sel, vinaigre d'alcool), arômes, sucre, sel, fibres d'agrumes, ail en poudre, acidifiant (acide ascorbique).

### ALLERGÈNES MAJEURS

### ENGAGEMENT QUALITÉ

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.

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

Utiliser pour préparer des condiments à base d'ail noir.  
Pour parfumer des sauces chaudes ou froides.  
Accompagner des viandes ou poissons.  
Réaliser des émulsions, glaçages, beures composés...



**Pâte à l'ail noir CHEF®  
Pot de 450 g**



**CODE EAN  
7613036387712**

**DÉCLARATION NUTRITIONNELLE**

	Pour 100 g	Bénéfices nutritionnels
Énergie	424 kJ	
	100 kcal	
Matières grasses	<0,5 g	
- dont acides gras saturés	<0,1 g	
Glucides	19 g	
- dont sucres	15 g	
Fibres alimentaires	4,8 g	
Protéines	3,0 g	
Sel	9,9 g	

**DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT**

Cet assaisonnement apporte un goût typique d'ail noir 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, en 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	7613036387712	450 g	509 g	90 x 90 x 95
Unité de distribution (UD)	Carton	7613036387729	2,70 kg	3,11 kg	285 x 185 x 97
Palette - Gerbabilité: Non	Palette	7613036717120	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
S2781	12360132	L12360132-1	2103909080	Danemark	6	16	10	160	960

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX, NOISIEL © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

**Plus d'informations ?**  
**0 806 800 725**  
 (Service gratuit + prix appel)  
**nestleprofessional.fr**  
 NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,  
 B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

