Réduction de vin blanc CHEF®
Pot de 580 g

CODE EAN

8445290729514

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.
À faible teneur en matières grasses.
Convient à un régime végétalien.
Sans gluten.

VEGAN

SANS GLUTEN
CH-042-161

INGRÉDIENTS

Concentré de vin blanc (avec **SULFITES**) 50%, sucre, sel, purée d'échalotes 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.

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 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 580 g

CODE EAN

8445290729514

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	
Énergie	643	kJ
	152	kcal
Matières grasses	<0,5	g
- dont acides gras saturés	0,1	g
Glucides	34,6	g
- dont sucres	30,5	g
Fibres alimentaires	3,7	g
Protéines	0,7	g
Sel	7,6	g

Bénéfices nutritionnels

À faible teneur en matières grasses.

Nutri-Score

NUTRI-SCORE A B C D E

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 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 : 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	8445290729514	580 g	633 g	94 x 94 x 111
Unité de distribution (UD)	Carton	8445290729408	3,48 kg	3,84 kg	230 x 159 x 205
Palette - Gerbabilité: Non	Palette	8445290729521	389,76 kg	456 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
S2818	12554943	L12554943-1	2103909089	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

Nestlé PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons