Sugo Rustico di Pomodoro BUITONI®
Boîte de 3 kg

Buitoni PROFESSIONAL

CODE EAN

8445291600270

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce tomate aux oignons.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

• Produit prêt-à-l'emploi : une mise en œuvre facile et rapide des recettes.
• Nutri-Score B.
• Tomates mûries en plein champ.

INGRÉDIENTS

Tomates concassées 46,5%, purée de tomates 22,9%, jus de tomates 15,4%, oignons 6%, huile de tournesol 5,1%, sucre, huile d'olive 1%, sel.

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 en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et FSSC 22000. Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

NESTLE PROFESSIONAL® s'engage pour des emballages de plus en plus recyclables : boîte et couvercle en métal.

MODE D'EMPLOI

PRÊT-À-L'EMPLOI, assaisonnez selon votre goût et servez chaud ou froid.

UTILISATION

Une sauce tomate cuisinée prête-à-l'emploi et assaisonnement équilibré pour composer des recettes savoureuses et faciles à mettre en œuvre : légumes farcis, en garniture de pâtes (cannelloni, gnocchi, pâtes courtes et longues), dans le montage de lasagnes, dans la Parmigiana d'aubergine ou des escalopes Parmigiana, peut être utilisée en sauce Bolognaise ou sauce Choron.

Sugo Rustico di Pomodoro BUITONI®
Boîte de 3 kg

Buitoni PROFESSIONAL

CODE EAN

8445291600270

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	
Énergie	386	kJ
	93	kcal
Matières grasses	6,4	g
- dont acides gras saturés	0,7	g
Glucides	7,0	g
- dont sucres	6,1	g
Fibres alimentaires	1,1	g
Protéines	1,2	g
Sel	0,89	g

NUTRI-SCORE A B C D E

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

La simplicité même : une mise en œuvre facile et rapide des recettes grâce à ce produit prêt-à-l'emploi et multi-usage.
Une texture riche avec des morceaux de tomates et d'oignons.
Un goût équilibré avec une belle saveur d'oignon.
Recette courte avec une majorité d'ingrédients naturels.
Tomates 100% espagnoles, mûries au soleil en plein champ et récoltées au meilleur de la saison dans un rayon de 50 à 60 km du lieu de fabrication.
Longue durée de conservation et fraîcheur préservée grâce aux conserves appertisées.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 27 mois.
À conserver au frais, au sec et à l'abri de la lumière.
Après ouverture, conserver max. 5 jours au réfrigérateur.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	8445291600270	3 kg	3,243 kg	153 x 153 x 177
Unité de distribution (UD)	Carton	8445291600263	18 kg	19,79 kg	478 x 319 x 183
Palette - Gerbabilité : non	Palette	8445291600287	630 kg	718 kg	1200 x 800 x 1431

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
44394489	12606030	2103909019	Espagne	6	5	7	35	210

NESTLÉ FRANCE SAS 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