Sugo Fino di Pomodoro BUITONI®
Boîte de 950 g

CODE EAN
8445291605855

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce tomate à la saveur oignon.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

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

INGRÉDIENTS

Purée de tomates 87,5%, huile de tournesol 3,3%, sucre, amidon modifié, sel, arôme naturel, oignon en poudre, ail, poivre.

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

Sauce tomate lisse, nappante et assaisonnée, prête-à-l'emploi. Sauce tomate pour composer des recettes savoureuses et faciles à mettre en œuvre : gratins, garniture de pâtes (cannelloni, pâtes courtes et longues), glaçage de légumes, poissons et viandes blanches.
Peut être utilisée en sauce d'accompagnement, en sauce à dipper ou en finition pour la cuisson de haricots secs, lentilles, riz...
Préparation qui convient à la réalisation de vinaigrettes avec ajout d'huile et une pointe de vinaigre ou dans le montage de préparations en couches (tian de légumes, lasagnes…).

Sugo Fino di Pomodoro BUITONI®
Boîte de 950 g

Buitoni PROFESSIONAL

CODE EAN

8445291605855

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	
Énergie	279	kJ
	67	kcal
Matières grasses	3,5	g
- dont acides gras saturés	0,4	g
Glucides	7,5	g
- dont sucres	4,4	g
Fibres alimentaires	0,5	g
Protéines	1,2	g
Sel	1,0	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 lisse, nappante et onctueuse.
Un goût fruité et sucré de tomates relevé par la 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	8445291605855	0,95 kg	1,057 kg	99 x 99 x 135
Unité de distribution (UD)	Carton	8445291605848	11,4 kg	12,75 kg	417 x 314 x 138
Palette - Gerbabilité : non	Palette	8445291605862	615,6 kg	714 kg	1200 x 800 x 1387

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
44416907	12606278	2103909019	Espagne	12	6	9	54	648

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