Sugo Intenso di Pomodoro BUITONI®
Boîte de 950 g

CODE EAN
8445291605886

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce tomate concentrée 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

Purée de tomates 87,9%, oignons 7%, sucre, huile de tournesol 1,5%, sel, épices et plantes aromatiques.

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 intense avec morceaux pour composer des recettes savoureuses et faciles à mettre en œuvre : en garniture de pâtes (cannelloni, pâtes courtes et longues), en gratins, en lasagnes, en chili con carne, en parmigiana d'aubergines, en tacos et quesadillas ainsi que pour divers types de bases (bruschetta, pâte feuilletée, focaccia, panini).

Sugo Intenso di Pomodoro BUITONI®
Boîte de 950 g

Buitoni PROFESSIONAL

CODE EAN

8445291605886

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g
Énergie	259 kJ 62 kcal
Matières grasses	1,8 g
- dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	8,9 g
- dont sucres	6,2 g
Fibres alimentaires	0,9 g
Protéines	1,9 g
Sel	1,18 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 garniture épaisse avec des morceaux de tomates cuites et fondantes.
Un goût de sauce tomate intense assaisonnée de plantes aromatiques et d'oignons.
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	8445291605886	0,95 kg	1,057 kg	99 x 99 x 135
Unité de distribution (UD)	Carton	8445291605879	11,4 kg	12,75 kg	417 x 314 x 138
Palette - Gerbabilité : non	Palette	8445291605893	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
44416908	12606301	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