



## Salsa di Pomodoro BUITONI® Boîte de 3 kg



### DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce tomate avec épices.

### 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 41,5%, tomates concassées 36,7%, jus de tomates 12,1%, oignons 5%, huile de tournesol, sucre, sel, épices et plantes aromatiques 0,1%, affermissant (chlorure de calcium).

### 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 avec morceaux, prêt-à-l'emploi pour composer des recettes savoureuses et faciles à mettre en œuvre : sauce Basquaise, sauce Bolognaise, légumes farcis, gratins, gaspacho, en sauce pour boulettes de viande, en garniture de pâtes tel que des lasagnes, gnocchi, pâtes courtes et longues.

Peut être personnalisée avec des olives, câpres, basilic, anchois, citron confit...



## Salsa di Pomodoro BUITONI® Boîte de 3 kg



### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g
Énergie	276 kJ 66 kcal
Matières grasses	2,9 g
- dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	8,3 g
- dont sucres	4,7 g
Fibres alimentaires	1,1 g
Protéines	1,1 g
Sel	0,54 g



### 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 riche, aux saveurs d'oignons, d'épices et plantes aromatiques.  
Recette courte avec une majorité d'ingrédients naturels.  
Tomates, 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	8445291599598	3 kg	3,3 kg	153 x 153 x 177
Unité de distribution (UD)	Carton	8445291599604	18 kg	20,31 kg	478 x 319 x 183
Palette - Gerbabilité : non	Palette	8445291599918	630 kg	736 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
44444563	12606028	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](http://www.nestleprofessional.fr)  
✉ Service consommateurs Nestlé France  
34-40 rue Guynemer  
92130 Issy-les-Moulineaux

Créateur de Solutions Culinaires & Boissons