



## Réduction de vin rouge et Porto CHEF® Pot de 450 g



CODE EAN  
7613036387699

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Réduction de vin rouge et Porto avec échalotes, en pâte.

### BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Apporte la saveur d'une réduction de vin rouge et Porto.  
Utilisable à chaud et à froid.

### INGRÉDIENTS

Ingrédients : concentré de vin rouge (avec **sulfites**) 27%, vin de Porto (avec **sulfites**) 25%, sucre, vin rouge (avec **sulfites**) 9%, sel, purée d'échalotes 4,5%, fibres d'agrumes, sirop de sucre de canne, arôme.

### 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.

### MODE D'EMPLOI

Utilisable à chaud comme à froid pour parfumer, agrémenter, corser 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 des préparations réalisées, augmenter ou réduire la quantité de produit mis en oeuvre.

### UTILISATION

Pour réaliser toutes vos sauces basées sur une réduction de vin rouge.

Elaborer des cuissons longues nécessitant du vin rouge (bœuf bourguignon, coq au vin...)

Renforcer le goût de vin rouge dans vos préparations.



## Réduction de vin rouge et Porto CHEF® Pot de 450 g



CODE EAN  
**7613036387699**

### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Bénéfices nutritionnels
Énergie	762 kJ	
	180 kcal	
Matières grasses	<0,5 g	
- dont acides gras saturés	<0,1 g	
Glucides	41 g	
- dont sucres	26 g	
Fibres alimentaires	4,0 g	
Protéines	2,0 g	
Sel	5,7 g	

### DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Cet assaisonnement apporte la puissance et la saveur d'une réduction de vin rouge et de Porto 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, en milieu ou en finition de vos créations culinaires.

### CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 10 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	7613036387699	450 g	509 g	90 x 90 x 95
Unité de distribution (UD)	Carton	7613036387705	2,70 kg	3,11 kg	285 x 185 x 97
Palette - Gerbabilité: Non	Palette	7613036717137	432 kg	523 kg	1200 x 800 x 1120

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
S2769	12360131	L12360131-1	2103909080	Danemark	6	16	10	160	960

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX, NOISIEL © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

**Plus d'informations ?**  
**0 806 800 725**  
(Service gratuit + prix appel)  
@ [nestleprofessional.fr](mailto:nestleprofessional.fr)  
NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,  
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

