



Pâte au poivre fermenté CHEF® Pot de 450 g



CODE EAN
7613038568065

DESCRIPTION DU PRODUIT

Assaisonnement au poivre fermenté, en pâte.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Apporte un goût unique et original de poivre fermenté à toutes vos préparations culinaires.
Utilisable à chaud et à froid.
Adapté à un régime végétalien.

INGRÉDIENTS

Ingrédients : eau, poivre noir fermenté 29%, sucre, sel, purée d'échalotes, arômes, cognac, fibres d'agrumes, sirop de sucre de canne.

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 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 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 les préparations réalisées, augmenter ou réduire la quantité de produit mis en oeuvre.

UTILISATION

- Pour préparer des condiments à base de poivre fermenté.
- Pour parfumer des sauces chaudes ou froides.
- Pour mariner des viandes ou poissons.
- Pour réaliser des émulsions, glaçages, beurres composés...



Pâte au poivre fermenté CHEF® Pot de 450 g



CODE EAN
7613038568065

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Bénéfices nutritionnels
Énergie	357 kJ	Faible teneur en matières grasses
	85 kcal	
Matières grasses	0,65 g	
- dont acides gras saturés	0,30 g	
Glucides	17,2 g	
- dont sucres	14,5 g	
Fibres alimentaires	2,96 g	
Protéines	0,99 g	
Sel	13,73 g	

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Cet assaisonnement apporte un goût typique de poivre fermenté 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 : 12 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	7613038568065	450 g	505 g	90 x 90 x 95
Unité de distribution (UD)	Carton	7613038568072	2,70 kg	3,092 kg	285 x 185 x 97
Palette - Gerbabilité: Non	Palette	7613038569178	432 kg	520,53 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
S2807	12431915	L12431915-1	2103909010	Danemark	6	16	10	160	960

Nestlé France S.A.S. 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
✉ NESTLÉ France 34-40 rue Guynemer
92130 Issy les Moulineaux



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons