



Sauce pesto alla genovese

Ref. 004097 | EAN 8076809542012



Fournisseur BARILLA FRANCE SAS

Marque BARILLA

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Poche 500g
Unité de vente	Poche de 500 g
Durée de vie	540 jours
DLUO garantie	395 jours
Allergènes	Lait, Fruits à coques
Mode de conservation	Conserver au réfrigérateur après ouverture et consommer dans les 5 jours.
Conditions de conservation	Conserver au réfrigérateur après ouverture et consommer dans les 5 jours.

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Mélangez le Pesto (la séparation éventuelle des ingrédients est normale), versez la sauce pesto directement sur les pâtes chaudes venant d'être égouttées et mélangez bien. Prévoyez 40 g de sauce pour 80 g de pâtes sèches. Une utilisation sur les pâtes froides est également possible.
Ingrédients	Huile de tournesol, basilic 30%, NOIX DE CAJOU, fromage Parmigiano Reggiano AOP (LAIT) 5%, lactosérum en poudre (LAIT), sel, arômes naturels (LAIT), sucre, huile d'olive vierge extra, correcteur d'acidité: acide lactique, ail, poudre de babeurre (LAIT). Peut contenir des traces d'autres FRUITS A COQUE.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	0.511 Kilo	Volume	2 363 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	14 x 8 x 21.1	Dimensions (unité)	Centimètre



Générée le 20 Juin 2025 à 20h02

Ces spécifications sont fournies à titre informatif et peuvent être modifiées ultérieurement.

 CARTON

PCB	6	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	3.5 Kilos	Volume	10 864 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	34.1 x 15.1 x 21.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 PALETTE

PCB	216	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	151 Kilos	Volume	547 200 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 57	Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 gr / ml non préparés
Valeur énergétique	514 Kilocalories 2 119 Kilojoules
Matières grasses	52 Grammes
dont acides gras saturés	5.5 Grammes
Glucides	5.7 Grammes
dont sucres	4 Grammes
Fibres alimentaires	1.9 Grammes
Protéines	4.9 Grammes
Sel	3.4 Grammes

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	Italie
Type d'emballage	Jar