



Sauce sésame et piment du japon

Ref. 026936 | EAN 3760274290039



Fournisseur NORMAND'ASIE GOURMET SARL

Marque N'OYE

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Bouteille 50cl
Unité de vente	Bouteille de 50 cl
Durée de vie	365 jours
DLUO garantie	240 jours
Allergènes	Fruits à coques, Arachides, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Céréales contenant du gluten, Soja, Céleri, Moutarde
Mode de conservation	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 2 mois
Conditions de conservation	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 2 mois

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Les sauces N'OYE ne contiennent ni colorant, ni émulsifiant. La conservation du produit au réfrigérateur permet de gélifier l'huile qui jouera son rôle d'émulsifiant naturel. Pour mélanger les ingrédients, il suffit de bien agiter le flacon.
Ingrédients	Ingrédients : Ingrédients : Huile d'olive 34%, Huile de colza 27%, Echalotes 18%, Vinaigre de cidre 11% (Contient des sulfites), Sauce soja (Eau, Soja, Blé, Sel, Alcool), Purée d'ail, Sel, Mélange d'épices japonais 1,3% (Piment rouge, Ecorce de mandarine, Graines de sésame noir, Graines de sésame blanc, Poivre japonais, Gingembre, Varech), Graines de sésame noir 0,3%, Poivre blanc moulu.
Message marketing	N'OYE fait la différence N'OYE est une gamme premium en parfaite cohérence avec les attentes des restaurateurs qui veulent se démarquer, étonner leurs clients. N'OYE innove par sa grande polyvalence dans les usages Utilisée chaude ou froide, en sauce ou marinade, avec des légumes, des viandes ou des poissons, crus ou cuits. N'OYE offre des modes d'utilisation sans limite. Un « tout en un » simple et pratique N'OYE, c'est un prêt à l'emploi idéal pour renouveler la cuisine au quotidien, pratique avec son bec verseur. Un gain de temps évident. Il n'y a rien à ajouter ! Des saveurs tendance et inédites Mariage subtil de cuisines française et asiatique pour de nouvelles expériences

culinaires qui dépassent les frontières.
 La qualité, une priorité. Un résultat « fait maison »
 Les sauces N'OYE sont des sauces biphasées : elles contiennent des éléments liquides (huile, vinaigre...) et solides (échalotte, ail, gingembre), des ingrédients sélectionnés, frais, épluchés à la main.
 N'OYE « Clean Product »
 Les sauces N'OYE ne contiennent ni colorant, ni émulsifiant.
 La conservation du produit au réfrigérateur permet de gélifier l'huile qui jouera son rôle d'émulsifiant naturel. Pour mélanger les ingrédients, il suffit de bien agiter le flacon.
 Une fabrication française « made in Normandie »
 Les sauces N'OYE sont fabriquées à Saint-Lô en Normandie.
 Une source d'inspiration pour des plats renouvelés
 Le subtil mélange de saveurs procurent de nouvelles sensations.
 Utilisée en assaisonnement ou comme ingrédient d'une recette plus complexe : en prélevant les liquides uniquement, les solides uniquement ou le tout : sur des plats salés, des plats sucrés... tout est possible.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	0.5 Kilo	Volume	927 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	6.5 x 6.7 x 21.3	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	6	Contrôle colisage	Non
Poids Net	3 Kilos	Volume	927 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	6.5 x 6.7 x 21.3	Dimensions (unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	1044	Contrôle colisage	Non
Poids Net	522 Kilos	Volume	1 440 000 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 150	Dimensions (unité)	Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN)	France
Pays de facturation (GDSN)	France
Type de régime (GDSN)	Vegetarian

