



Pâte au poivre fermenté signature

Ref. 027023 | EAN 7613038568065



Fournisseur NESTLE FRANCE

Marque CHEF®

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Pot 450g
Unité de vente	Pot de 450 g
Durée de vie	365 jours
DLUO garantie	240 jours
Mode de conservation	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.
Conditions de conservation	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.
Température de stockage	De 6°C à 30°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Se référer à la fiche technique.
Ingrédients	Ingrédients : eau, poivre noir fermenté 29%, sucre, sel, purée d'échalotes, arômes, cognac, fibres d'agrumes, sirop de sucre de canne.
Message marketing	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 oeuvre grâce à sa texture en pâte et peut être ajouté au début, en milieu ou en finition de vos créations culinaires.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	0.45 Kilo	Volume	769 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	9 x 9 x 9.5	Dimensions (unité)	Centimètre

 **CARTON**

PCB	6
Poids Net	2.7 Kilos
Dimensions (L x l x h)	28.5 x 18.5 x 9.7

Contrôle colisage	Non
Volume	5 114 Cm ³
Dimensions (unité)	Centimètre

 **PALETTE**

PCB	960
Poids Net	432 Kilos
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 112

Contrôle colisage	Non
Volume	1 075 200 Cm ³
Dimensions (unité)	Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN) Danemark

Pays de facturation (GDSN) France