



Réduction de vin rouge et Porto CHEF® Pot de 580 g



CODE EAN

8445290729385

DESCRIPTION DU PRODUIT

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

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Gain de temps de plusieurs heures de réduction.

Utilisable à chaud et à froid.

À faible teneur en matières grasses.

Convient à un régime végétalien.

Sans gluten.



SANS GLUTEN
CH-042-163

INGRÉDIENTS

Vin de Porto (avec **SULFITES**) 28%, concentré de vin rouge (avec **SULFITES**) 25%, sucre, vin rouge (avec **SULFITES**) 8%, sel, purée d'échalotes 4%, 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.

NESTLÉ PROFESSIONAL® s'engage pour des emballages de plus en plus recyclables.



LE TRI
+ FACILE



+



+



+



+

Séparez les éléments avant de trier

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.

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

Pour renforcer le goût de vin rouge dans vos préparations.



Réduction de vin rouge et Porto CHEF® Pot de 580 g



CODE EAN

8445290729385

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g
Énergie	633 kJ
	149 kcal
Matières grasses	<0,5 g
- dont acides gras saturés	0,1 g
Glucides	33,6 g
- dont sucres	25,6 g
Fibres alimentaires	3,9 g
Protéines	1,5 g
Sel	5,5 g

Bénéfices nutritionnels

À faible teneur en matières grasses.

Nutri-Score



Du fait de la versatilité des usages, le Nutri-Score est calculé pour 100g et non après reconstitution comme c'est le cas pour d'autres pâtes CHEF®.

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, au 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	8445290729385	580 g	633 g	94 x 94 x 111
Unité de distribution (UD)	Carton	8445290729378	3,48 kg	3,84 kg	230 x 159 x 205
Palette - Gerbabilité: Non	Palette	8445290729392	389,76 kg	456 kg	1200 x 800 x 1585

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	12554929	L12554929-1	2103909089	Danemark	6	16	7	112	672

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

✉ Service consommateurs Nestlé France

34-40 rue Guynemer
92130 Issy-les-Moulineaux



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons