



Pâte à l'ail noir CHEF® Pot de 580 g



CODE EAN

8445290729545

DESCRIPTION DU PRODUIT

Assaisonnement à l'ail noir, en pâte.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Apporte un goût unique et original d'ail noir à toutes vos préparations culinaires.
Utilisable à chaud et à froid.
À faible teneur en matières grasses.
Convient à un régime végétalien.
Sans gluten.



SANS GLUTEN
CH-042-164

INGRÉDIENTS

Eau, ail noir en pâte (eau, ail noir 12%, sel, vinaigre d'alcool), arômes, sucre, sel, fibres d'agrumes, ail en poudre, acidifiant (acide ascorbique).

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.

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



LE TRI
+ FACILE



Pot



Opércule



Couvercle



BAC DE TRI

Séparez les éléments avant de trier

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 d'ail noir.

Pour parfumer des sauces chaudes ou froides.

Pour accompagner des viandes ou poissons.

Pour réaliser des émulsions, glaçages, beurres composés...




**Pâte à l'ail noir CHEF®
Pot de 580 g**



CODE EAN

8445290729545

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Bénéfices nutritionnels
Énergie	424 kJ	À faible teneur en matières grasses.
	100 kcal	
Matières grasses	<0,5 g	Nutri-Score
- dont acides gras saturés	0,1 g	
Glucides	19,2 g	 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®.
- dont sucres	12,0 g	
Fibres alimentaires	4,8 g	
Protéines	3,0 g	
Sel	9,9 g	

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Cet assaisonnement apporte un goût typique d'ail noir 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 : 15 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	8445290729545	580 g	633 g	94 x 94 x 111
Unité de distribution (UD)	Carton	8445290729538	3,48 kg	3,84 kg	230 x 159 x 205
Palette - Gerbabilité: Non	Palette	8445290729552	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
S2781	12554938	L12554938-1	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

