



Pâte au citron CHEF® Pot de 580 g



CODE EAN

8445290729354

DESCRIPTION DU PRODUIT

Assaisonnement au citron, en pâte.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Apporte un goût unique de citron confit à toutes vos préparations culinaires.
Utilisable à chaud et à froid.
À faible teneur en matières grasses.
Convient à un régime végétalien.
Sans gluten.



INGRÉDIENTS

Purée de citron 30%, jus de citron concentré 26%, eau, sucre, sel, fibres d'agrumes, extrait de gingembre.

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.



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 apporter un goût de citron confit à vos préparations (légumes, woks, tajines...).

Pour parfumer des sauces chaudes ou froides (beurre citronné, beurre blanc, hollandaise, mayonnaise, vinaigrette...).

Pour réaliser des marinades et beurres composés.




Pâte au citron CHEF® Pot de 580 g



CODE EAN

8445290729354

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Bénéfices nutritionnels
Énergie	355 kJ 84 kcal	À faible teneur en matières grasses.
Matières grasses - dont acides gras saturés	<0,5 g <0,1 g	
Glucides - dont sucres	18,5 g 9,2 g	Nutri-Score  Du fait de la versatilité des usages, le Nutri-Score est calculé pour 100g et non après reconstitution
Fibres alimentaires	2,9 g	
Protéines	0,8 g	
Sel	7,3 g	

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Cet assaisonnement apporte la puissance et l'originalité du citron confit 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	8445290729354	580 g	633 g	94 x 94 x 111
Unité de distribution (UD)	Carton	8445290729347	3,48 kg	3,84 kg	230 x 159 x 205
Palette - Gerbabilité: Non	Palette	8445290729361	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
S2767	12554957	L12554957-1	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