



CHEF® Pâte à L'ail Noir 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.



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.



Nestlé Professional Belgilux
Rue de Birminghamstraat 221
Bruxelles 1070 Brussel

Tel: (+32) 02/529.55.30
Fax: (+32) 02/529.56.20
E-mail: consumnp@be.nestle.com
www.nestleprofessional.com

MODE D'EMPLOI

- Utilisable à chaud comme à froid.
- Ajouter 10 à 40 g par litre / kg de préparation.

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...



CHEF® Pâte à L'ail Noir
Pot de 580 g



CODE EAN

8445290729545

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g
Énergie	424 kJ
	100 kcal
Matières grasses	0,2 g
- dont acides gras saturés	0,1 g
Glucides	19,2 g
- dont sucres	12,0 g
Fibres alimentaires	4,8 g
Protéines	3,0 g
Sel	9,9 g

Bénéfices nutritionnels

À faible teneur en matières grasses.

Nutri-Score



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

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 après production: 12 mois.
- Durabilité minimale après livraison: 120 jours.
- 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	3,480 kg	3,840 kg	230 x 159 x 205		
Palette - Gerbabilité: NON	Palette	8445290729552	389,760 kg	456 kg	1200 x 800 x 1585		
Code Nestlé	Code Intrastat	Pays d'origine	Nbre UC par UD	Nbre UD par couche	Couches par palette	Nbre UD par palette	Nbre UC par palette
12554938	21039090	Danemark	6	16	7	112	672

© Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.