



CHEF® Réduction de Vin Rouge et Porto 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.



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.



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 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.



CHEF® Réduction de Vin Rouge et Porto Pot de 580 g



CODE EAN

8445290729385

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g
Énergie	633 kJ
	149 kcal
Matières grasses	0,2 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 100 g 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 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	8445290729385	580 g	633 g	94 x 94 x 111
Unité de distribution (UD)	Carton	8445290729378	3,480 kg	3,840 kg	230 x 159 x 205
Palette - Gerbabilité: NON	Palette	8445290729392	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
12554929	21039090	Danemark	6	16	7	112	672

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