



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Purée à l'ail

Descriptif produit : Ail 18%. Colis de 2 pots

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 2.000 Bocal de 0.750 kg

Liste des ingrédients : Eau, ail (18%), vinaigre d'alcool, sel, sucre, maltodextrine (maïs), huile végétale (palme), fibres d'agrumes, arôme, épaississant (gomme xanthane).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Ail	Union Europ., Hors UE

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : UE / Hors UE

Durée de vie totale du produit (jours) : 121

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Régimes particuliers : Sans gluten, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide ainsi que des amers aromatiques du n° 2103 90 30)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	90 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	145 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	90 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 3 mois après ouverture

Mise en œuvre : La purée d'ail s'utilise à chaud comme à froid. Elle permet d'assaisonner des sauces vinaigrettes et mayonnaises, de parfumer des appareils à gratin, à quiche ou à terrine. Elle permet de mariner et d'assaisonner viandes, poissons, légumes et féculents. Pour parfumer une sauce chaude, il est préférable d'ajouter la préparation au dernier moment afin de garder un maximum de saveurs. Ce produit étant concentré, il faut l'utiliser avec parcimonie, il est aussi possible de le diluer. La purée d'ail est idéale pour réaliser des sauces à l'ail doux ou pour accommoder les escargots. Rendement : Pot de 750 g. Environ 50 g de préparation au kilogramme de produit traité.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
650	160	7	3	20	13	4	1	7.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.14

Type de matières grasses : Palme

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	1.5	1.63	2	Bocal		190x95x150	8722700670445
Bocal	0.75	0.81	1	Bocal			8722700483168
Couche	72	0	96	Bocal	48		
Palette	432	495.02	576	Bocal	288	12000x800x1048	08722700636847
Pièce	0.75	0	1	Bocal			
Pièce unitaire	0.75	0	1	Bocal			
Pot	0.75	0	1	Bocal			