

Purée de poivron en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL

Article : 32544



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Purée au Poivron
- Descriptif produit :** Poivron rouge 53,8%, paprika, poivre de Cayenne. Colis de 2 pots
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 2.000 Bocal de 0.750 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients: Poivron rouge (53.8%), vinaigre d'alcool, maltodextrine (maïs), sel, huile végétale (palme), sucre, épices (paprika (3.7%), poivre de Cayenne (0.18%)), fibres d'agrumes, jus de citron concentré, poudre de betterave rouge, épaississant (gomme xanthane).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
poivron rouge	Hors UE, Union Europ.

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 :** Suisse
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans conservateur
- Régimes particuliers :** Sans porc, Végétalien, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 19049010 - Riz, précuit ou autrement préparé, n.d.a. (à l'excl. de la farine du gruau et de la semoule, des produits alimentaires obtenus par soufflage ou grillage, des préparations alimentaires à base de flocons de céréales non grillés, des préparations alimentaire

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 de poivron 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 au poivron est idéale pour parfumer des gaspachos ou pour colorer et parfumer une crème fouettée salée. 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							
670	160	7	3	21	10		1.5	8.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.21

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		190x90x145	8722700670544
Bocal	0.75	0.81	1	Bocal			8722700482710
Couche	72	0	96	Bocal	48		
Palette	432	495.02	576	Bocal	288	1200x800x1048	8722700637295