

# Sauce pesto vert en doypack 1 kg PANZANI PLUS

Article : 36198



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Préparation à base de basilic et de fromages italiens, aromatisée

**Descriptif produit :** Colis de 6 doypacks

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Sachet de 1.000 kg

**Liste des ingrédients :** Huile de tournesol 42%, basilic 29%, fromages italiens 12.7% (grana padano (LAIT et OEUF), pécorino romano (LAIT)), farine de noix de cajou (FRUIT A COQUE) sel, babeurre en poudre (LAIT), pignons (FRUIT A COQUE) 0.8%, fibres de blé, acidifiant : acide lactique, antioxydant : acide ascorbique, ail.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
basilic	Italie

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 :** Italie

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 730

**Allergènes majeurs :** Fruit à coque, Lait, Oeuf

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

**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°

# Sauce pesto vert en doypack 1 kg PANZANI PLUS

Article : 36198

2103 90 30)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	75 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	280 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	145 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 5 jours après ouverture

**Mise en œuvre :** Ouvrir la poche, verser la sauce dans une casserole et faire réchauffer doucement. La sauce peut être ajoutée froide aux pâtes avant de réchauffer le tout. Le pesto peut aussi être dilué avec de l'eau de cuisson des pâtes, il peut être crémé ou encore additionné de jus de citron pour accompagner un poisson grillé. Le Pesto permet aussi de parfumer tout type de préparations culinaires tels que appareil à quiche ou à terrine, mayonnaise, sauce salade, fromage frais, sandwichs, risotto, carpaccio.  
Rendement : 1 kg soit plus de 20 portions de 50 g.

## 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							
1,972	478	46	6.8	6.6	2.1	3.4	7.7	3

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.17

**Type de matières grasses :** Tournesol

## 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	6	6.478	6	Sachet		298x248x290	03038358120474
Pièce unitaire	1	0	1	Sachet			
Sachet	1	1.023	1	Sachet			3038352870207
Couche	72	0	72	Sachet	12		
Palette	288	337.637	288	Sachet	48	1200x800x1310	03038357128617
Pièce	1	0	1	Sachet			
Poche	1	0	1	Sachet			