

Sauce tomate à froid hyposodée en poche 1 kg NEFF MADA

Article : 99794



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sauce déshydratée

Descriptif produit : Colis de 10 poches

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 10.000 Poche de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Tomate 50 %, amidon modifié de pomme de terre, sirop de glucose de maïs, sucre, arôme naturel, épaississant : gomme xanthane, huile de colza, plantes aromatiques, betterave rouge, épices.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
tomate	Espagne

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 : France [Département(s) : 68]

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Crustacés, Céleri, Gluten, Lait, Oeuf, Poisson, Soja, Sulfites

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, 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

Sauce tomate à froid hyposodée en poche 1 kg NEFF MADA

Article : 99794

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)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Disperser la quantité nécessaire de produit dans l'eau froide en remuant avec un fouet. Utilisation à chaud et à froid. Personnaliser la sauce à votre convenance. Possibilité de maintenir au chaud au bain-marie ou de traiter en liaison froide. Cette sauce pour poissons, viandes et pâtes peut être personnalisée en y ajoutant des fines herbes, des épices, de la crème ou encore un alcool. Elle peut être utilisée pour napper simplement poissons, viandes et pâtes, et aussi comme base de cuisson. Sauce pauvre en sodium adaptée à la liaison froide et chaude, pour les personnes devant suivre des régimes spécifiques. Rendement : 100 g de produit pour 1 L d'eau. Une poche de 1 kg permet de réaliser 10L de sauce, soit 200 portions de 5 cl.

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							
1,416	335	2.4	0.4	65	31	8.6	8.5	1.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.54

Type de matières grasses : Colza

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
Couche	100	0	100	Poche	10		
Palette	500	543	500	Poche	50	1200x800x1710	
Colis	10	10.36	10	Poche		350x250x310	13760149751150
Poche	1	1.036	1	Poche			3760149751153
Pièce	1	0	1	Poche			