

Réduction de vin rouge et Porto en pâte en pot 450 g CHEF

Article : 196149



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Faible teneur en matière grasse

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Réduction de vin rouge et Porto avec échalotes, en pâte.

Descriptif produit : 10 à 40 g de produit par litre/ kg de préparation. Colis de 6 pots

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Pot / Bocal / Coupelle de 0.450 kg

Liste des 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.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Vin de porto	Union Europ., Hors UE
Concentré de vin rouge	Union Europ., Hors UE
Vin rouge	Union Europ., Hors UE

Pays de transformation : Danemark

Durée de vie totale du produit (jours) : 305

Allergènes majeurs : Sulfite (> 10 ppm)

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten, Végétarien

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

Réduction de vin rouge et Porto en pâte en pot 450 g CHEF

Article : 196149

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	95 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	90 système métrique		

Conseils d'utilisation

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

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

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							
633	149	0.5	0.1	34	26	3.9	1.5	5.5

Allégations nutritionnelles : Faible teneur en matière grasse

Rapport P/L : 3.00

Type de matières grasses : Aucune

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	2.7	3.11	6	Pot / Bocal / Coupelle		285x185x97	7613036387705
Couche	43.2	0	96	Pot / Bocal / Coupelle	16		
Palette	432	0	960	Pot / Bocal / Coupelle	160	1200x800x1120	7613036717137
Pot	0.45	0.518	1	Pot / Bocal / Coupelle			7613036387699
Pièce	0.45	0	1	Pot / Bocal / Coupelle			