

# Purée de trois poivres en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL

Article : 32533



Épices

750g

*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Purée aux 3 Poivres**Descriptif produit :** Poivre vert, poivre noir, poivre rose. Colis de 2 pots**Conservation :** Ambiant**Conditionnement :** Colis de 2.000 Bocal de 0.750 kg**Liste des ingrédients :** Eau, maltodextrine (maïs), vinaigre d'alcool, sel, poivre (7,6%) (poivre vert (3,4%), poivre noir (3%), poivre rose (1,2%)), huile végétale (palme), sucre, fibres d'agrumes, épaississant (gomme xanthane).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
eau	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 :** Suisse**Durée de vie totale du produit (jours) :** 121**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

# Purée de trois poivres en pot 750 g

## KNORR PROFESSIONAL

**Article : 32533**

<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Fragrances allergisantes :</b>	Aucune fragrance allergisante
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, Végétalien, Végétarien
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	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

<b>Conservation avant ouverture :</b>	A conserver à température ambiante
<b>Conservation après ouverture :</b>	A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 3 mois après ouverture
<b>Mise en œuvre :</b>	La purée 3 poivres 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 3 poivre est idéale pour réaliser des sauces chaudes pour viandes grillées. 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	22	8	4.5	1	8.6

<b>Allégations nutritionnelles :</b>	Aucune
<b>Rapport P/L :</b>	0.14
<b>Type de matières grasses :</b>	Maïs, Palme, Palmiste

## 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	8722700670582
Couche	72	0	96	Bocal	48		
Palette	432	495.02	576	Bocal	288	1200x800x1048	
Bocal	0.75	0.81	1	Bocal			8722700482451
Pièce	0.75	0	1	Bocal			