

# Réduction de vin blanc en pâte en pot 450 g CHEF

Article : 196370



*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Réduction de vin blanc 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 de 0.450 kg

**Liste des ingrédients :** Concentré de vin blanc (avec sulfites) 50%, sucre, sel, purée d'échalote 4,5%, fibres d'agrumes, acidifiants (acide ascorbique, acide tartrique), arôme (avec sulfites).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Concentré de vin blanc	Union Europ., Hors UE
Purée d'échalotes	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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 04/11/2022 14:11

N° de version : 12.1

*Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur*

# Réduction de vin blanc en pâte en pot 450 g CHEF

Article : 196370

**Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** Sans gluten, Végétalien, Végétarien

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

**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							
642	152	0.5	0.1	35	30	3.7	0.8	7.6

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.60

**Type de matières grasses :** Aucune

# Réduction de vin blanc en pâte en pot 450 g CHEF

Article : 196370

## 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		285x185x90	7613036387668
Couche	43.2	0	96	Pot	16		
Palette	432	0	960	Pot	160	1200x800x1120	7613036719353
Pot	0.45	0.52	1	Pot			7613036387651
Pièce	0.45	0	1	Pot			