

Réduction de vin rouge et Porto en pâte en pot 580 g CHEF

Article : 292045

e.4.31 Nutriscore_E



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 : Colis de 6 pots

Conservation : Ambient

Conditionnement : Colis de 6.000 Pot / Bocal / Coupelle de 0.580 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) : 365

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

Réduction de vin rouge et Porto en pâte en pot 580 g CHEF

Article : 292045

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° 2103 90 30)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	94 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	111 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	94 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	0.2	0.1	33.6	25.6	3.9	1.5	5.5

Allégations nutritionnelles : Faible teneur en matière grasse

Rapport P/L : 7.50

Type de matières grasses : Aucune

Réduction de vin rouge et Porto en pâte en pot 580 g CHEF

Article : 292045

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxIxH)	EAN/GTIN
Pot	0.58	0.633	1	Pot / Bocal / Coupelle			8445290729385
Colis	3.48	3.84	6	Pot / Bocal / Coupelle		230x159x205	8445290729378
Couche	55.68	0	96	Pot / Bocal / Coupelle	16		
Palette	389.76	456	672	Pot / Bocal / Coupelle	112	1200x800x1585	8445290729392
Pièce	0.58	0	1	Pot / Bocal / Coupelle			
Pièce unitaire	0.58	0	1	Pot / Bocal / Coupelle			