

# Réduction de vin blanc en pâte en pot 580 g CHEF

Article : 294568

e.4.30 Nutriscore\_E



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Réduction de vin blanc avec échalotes, en pâte

**Descriptif produit :** Colis de 6 pots

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Pot / Bocal / Coupelle de 0.580 kg

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

Ingrédients principaux / primaires	Origines
CONCENTRE VIN BLANC	Union Europ.
PUREE ECHALOTES	Union Europ.

**Pays de transformation :** Danemark

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 365

**Allergènes majeurs :** Sulfite (> 10 ppm)

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Régimes particuliers :** Sans gluten, Végétalien

**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 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)

# Réduction de vin blanc en pâte en pot 580 g CHEF

Article : 294568

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	94 système métrique		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 2 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							
643	152	0.4	0.1	34.6	30.5	3.7	0.7	7.6

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.75

**Type de matières grasses :** Aucune

# Réduction de vin blanc en pâte en pot 580 g CHEF

Article : 294568

## 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
Pot	0.58	0.633	1	Pot / Bocal / Coupelle		94x94x111	8445290729514
Colis	3.48	3.84	6	Pot / Bocal / Coupelle		230x159x205	8445290729408
Couche	55.68	0	96	Pot / Bocal / Coupelle	16		
Palette	389.76	456	672	Pot / Bocal / Coupelle	112	1200x800x1585	8445290729521
Pièce	0.58	0	1	Pot / Bocal / Coupelle			
Pièce unitaire	0.58	0	1	Pot / Bocal / Coupelle			