

Purée de gingembre en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL

Article : 89993

e.4.28 Nutriscore_E



Épices

750g

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Purée au Gingembre

Descriptif produit : Gingembre 28%. Colis de 2 pots

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 2.000 Bocal de 0.750 kg

Liste des ingrédients : Gingembre (28%), eau, maltodextrine (maïs), vinaigre d'alcool, sel, huile végétale (palme), sucre, fibres d'agrumes, épaississant (gomme xanthane).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
gingembre	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 : Allemagne, Suisse

Durée de vie totale du produit (jours) : 121

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Régimes particuliers : Sans porc, Végétalien, Végétarien

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)

Purée de gingembre en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL

Article : 89993

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

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 3 mois après ouverture

Mise en œuvre : La purée de gingembre 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 de gingembre est idéale pour marinée des viandes, poisson et crustacés à cuisiner en wok et à déglacer à la sauce soja. 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							
660	160	7	3.5	21	7	3.5	0.4	9.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.06

Type de matières grasses : Maïs, Palme

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
Bocal	0.75	0.806	1	Bocal			8722700482093
Colis	1.5	1.632	2	Bocal		190x95x150	08722700670476
Couche	72	0	96	Bocal	48		
Palette	432	495.016	576	Bocal	288	1200x800x1048	08722700636946
Pot	0.75	0	1	Bocal			
Pièce	0.75	0	1	Bocal			