



# Pulpe de tomates 1 kg

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Purée de tomate à base de concentré.

Fabriqué en ITALIE

## UTILISATION / MODE D'EMPLOI

La Pulpe de tomates s'utilise comme ingrédient de base pour toutes les préparations tomates froides ou chaudes faisant ressortir les saveurs de la tomate : Gaspacho, Mousse de tomate, Coulis, Sauces, Potages, Plats cuisinés,...

A froid, ouvrir la brique et utiliser directement.

Pour une utilisation à chaud, verser la Pulpe de Tomates dans une casserole et la porter à température à feu doux.

## INGREDIENTS

purée de tomates à base de concentré (99,4%), sel (0,5%), acidifiant (acide citrique).

## CONSERVATION

- Conservation : Température ambiante. Après ouverture, conserver quelques jours à + 3°C.
- Stockage : Stocker dans un endroit sec et frais.
- DLUO de 12 mois.

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Pour 100 g de produit

Protéines

1,4 g

Glucides

5,7 g

Lipides

0,3 g

## VALEURS ENERGETIQUES

130 kJ  
31 kcal

## DONNEES LOGISTIQUES

Unité Consommateur (UC)	Code EAN		Poids Net UC	Poids Brut UC		
Brique	3023083050615		1 kg	1,043 kg		
Unité Distribution (UD)	Nbre d'UC/UD	Poids Net UD	Poids Brut UD	(L x l x H) en mm		
Carton	6	6 kg	6,35 kg	360 x 158 x 127		
Palette	UD/ Couche	Couches/ Palette	Nbr UD/ Palette	Nbr UC/ Palette	Poids Brut Palette (kg)	(L x l x H) en mm
	16	8	128	768	835	1200 x 800 x 1161

## COMMENTAIRES

**Nestlé en direct**  
Infos, nutrition, conseils...  
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute  
**0 810 065 065**  
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)  
[www.nestleprofessional.fr](http://www.nestleprofessional.fr)  
www.nestle.fr  
Nestlé Professional, Service Consommateurs,  
7 Bd Pierre Carle, B.P.900 Noisiel, Marne la Vallée, F-77446

Mai 2007



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons