

630006 Asian pesto 2x340g

Marque	Primerba	
Article en stock	Stock	
Température	Marchandise - sec	
Hiérarchie web	Gamme	Assaisonnement et condiment
	Famille	Epices
	Sous-Famille	En pâte



INFORMATIONS GÉNÉRALES









Poids (Net/Net égoutté/Brut)	0.68 Kg / - / 0.8 Kg
Conditionnement	Carton
Code EAD	8711200321377
Code EAC	8711200321346
Pays d'origine	Allemagne
Conditions de stockage	Local à température ambiante
Dimension (H x L x p)	8 x 18 x 9 cm

INGRÉDIENTS

Huile de tournesol 44%, épices et aromates 28% (gingembre 13%, ail 6,5%, basilic, citronnelle 2,6%, poivre de Cayenne, anis, anis étoilé, cannelle, graine de fenouil, poivre, clou de girofle), sel, NOIX DE CAJOU 4,8%, exhausteur de goût (E621), sucre, huile de colza totalement hydrogénée 3,2%, pâte de piment (piment, eau, sel, vinaigre d'alcool, amidon modifié), acidifiant (E330), stabilisant (E509). Convient aux végétaliens.

CERTIFICATIONS ET RÉGIMES ALIMENTAIRES

ALLERGÈNES

	GLUTEN	LAIT	FRUITS DE MER	CRUSTACÉS	LUPIN	SOJA	CACAHUÈTE	CÉLÉRI	NOIX	MOUTARDE	OEUF	SULPHITES	SÉSAME	POISSON
														
CONTIENT									✓					
PEUT CONTENIR														
NE CONTIENT PAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
NON MENTIONNÉ														

Informations complémentaires

NOIX CONTIENT _____ Noix de Cajou
 PEUT CONTENIR _____
 CONTENIR _____

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100 g. Non préparé

kJ	_____	2122.00 Kj
Kcal	_____	507.00 Kcal
Lipides	_____	51.00 g
Acides gras saturés	_____	8.90 g
Glucides	_____	9.20 g
Sucres	_____	4.30 g
Fibres alimentaires	_____	0.80 g
Protéines	_____	4.90 g
Sel	_____	10.10 g

OGM

	CONTIENT	NON MENTIONNE SUR L'EMBALLAGE
OGM		✓

CONSEILS D'UTILISATION

Mode d'emploi: Primerba est une préparation concentrée qui s'utilise à chaud ou à froid. Ce produit contient déjà du sel, saler le plat en dernier lieu si nécessaire.

DESCRIPTION PRODUIT

Les herbes aromatiques sont très délicates. Pour conserver la richesse des arômes et libérer l'intensité de leurs saveurs, les chefs Knorr ont mis au point une technique de conservation exclusive depuis plus de 25 ans avec la gamme Primerba. Knorr concentre toutes ses herbes aromatiques par l'utilisation de la technique de l'enfleurage. Nous conservons nos herbes aromatiques dans de l'huile et du sel, comme vous pourriez le faire en cuisine. Ainsi, leur intense saveur caractéristique vient sublimer vos plats, à chaud comme à froid. Primerba est une préparation concentrée qui s'utilise à chaud et à froid. La Purée d'arômes Asian Pesto convient aux végétariens et aux végétans. Le mix d'épices et d'arômes comme le gingembre, l'ail, le basilic, la mélisse, le poivre de Cayenne, les graines d'anis, les graines d'anis étoilé, la cannelle, les graines de fenouil, le poivre, le clou de girofle, le sel... apporte une touche asiatique à vos plats. Délicieux avec des ragoûts, des soupes, des petits pains, des plats de viande, des légumes...

CONDITIONS DE STOCKAGE

À conserver au sec et à température ambiante.

INSTRUCTIONS PRÉPARATION ET PRÉSENTATION



Date de modification : 26-03-2026

Les informations mises à votre disposition sont rédigées avec une attention particulière et ce grâce aux éléments donnés par nos fournisseurs. Il est néanmoins possible que ces informations aient été modifiées et/ou complétées par le fournisseur sans que nous en ayons été avertis. Pour ce faire, nous vous invitons à toujours vérifier les informations sur l'étiquette du produit. Ce sont les seules informations garanties. Bidfood ne peut en aucun cas être tenu responsable pour l'exactitude de ces données. La majorité de nos données sont fournies via PS in Foodservice. Les données relatives aux allergènes indiquées comme 'Non mentionné sur l'emballage' dans PS in Foodservice par le fabricant sont considérées comme 'Ne contient pas' afin d'apporter plus de clarté dans les recherches par allergène. Le fabricant est responsable de l'indication des allergènes présents ou potentiellement présents dans ses produits dans PS in Foodservice.