



CHEF® Sauce aux Poivres Boîte de 1,08 kg pour 9,6 L



CODE EAN

303371 002354 7

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce aux Poivres déshydratée.

INGRÉDIENTS

Ingrédients de la sauce déshydratée : Amidon modifié de maïs, sirop de glucose, sel, extrait de levure, farine de blé, maltodextrine, huile de palme, légumes : tomate, oignon ; huile de tournesol, arômes, poivres 1,8 % : noir, vert, blanc ; jus de cuisson de viande de bœuf, crème, lactose, colorant : caramel (E150c) ; protéines de lait, extrait de vin blanc, lait écrémé, extraits de laurier et de thym, stabilisant : citrate de sodium.

Peut contenir des traces d'œuf, céleri.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : lait, blé.
- Traces d'allergènes potentiellement présents : œuf, céleri.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000. Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM. Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 mn.

DOSAGES

Produit Déshydraté	Base de sauce	
	Eau	Nombre de litres reconstitués
120 g	1 litre	1,07 litre
La boîte	9 litres	9,6 litres

UTILISATION

Pour accompagner des grillades, des rôtis, des mets à la minute, préparés avec de la viande de bœuf, de veau, de porc, de la volaille et du gibier. Pour obtenir une sauce aux poivres plus douce, on peut l'associer au Jus de Veau Lié CHEF®.



CHEF® Sauce aux Poivres Boîte de 1,08 kg pour 9,6 L



CODE EAN

303371 002354 7

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g de produit déshydraté	Par litre de sauce obtenue	Bénéfices nutritionnels
Energie	388 kcal 1635 kJ	435 kcal 1833 kJ	- Acides gras trans < 1% grâce à une sélection de matières grasses non hydrogénées.
Protéines	9,4 g	10,6 g	
Glucides	61,0 g	68,4 g	
- dont sucres	5,9 g	6,6 g	
Lipides	11,4 g	12,8 g	
- dont acides gras saturés	4,1 g	4,6 g	
- dont acides gras trans	0,1 g	0,1 g	
Fibres	1,7 g	1,9 g	
Sodium	4,3 g	4,8 g	

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Le bon équilibre entre la puissance des poivres (noir, vert et blanc) et la longueur en bouche apportée par la note viande.
La note poivre est facilement dosable par l'adjonction de crème liquide.
Une texture légère et nappante.

Cette sauce a été élaborée pour vous assurer une dilution parfaite à l'eau bouillante et une excellente tenue au bain-marie et en liaison froide.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 15 mois.
A conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière. Bien refermer après utilisation et utiliser dans les meilleurs délais.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm		
Unité consommateur (UC)	Boîte	303371 002354 7	1080 g	1200 g	145 x 132 x 180		
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710273324	6,48 kg	7,29 kg	396 x 290 x 185		
Palette				316,60 kg	1200 x 800 x 1075		
Code PA	Code Article		Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
15.036.023.a	12066157		6	8	5	40	240

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

