



Base pour Sauce Béarnaise CHEF® Boîte de 960 g pour 13,2 L



CODE EAN
3033710035724

DESCRIPTION DU PRODUIT

Base pour Sauce Béarnaise déshydratée.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Excellente tenue en liaison froide et au bain-marie.

INGRÉDIENTS

Amidon modifié, jaune d'**ŒUF**, sel, farine de **BLÉ**, plantes aromatiques (échalote, estragon, persil, cerfeuil), acidifiants (acide citrique, glucono-delta-lactone), oignon, huile de tournesol, correcteurs d'acidité (acétates de sodium, citrates de potassium), épaississant (gomme de guar), poivre noir, sirop de glucose, émulsifiant (lécithines de tournesol), extrait de vinaigre d'alcool, curcuma, extrait de poivre, extrait d'estragon, extrait de paprika.

Peut contenir : **LAIT, CÉLERI**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **œufs, blé**.
- Traces d'allergènes potentiellement présents : **lait, 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 certifié par les normes ISO 9001 et FSC 22000. Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM. Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

NESTLÉ PROFESSIONAL s'engage sur la recyclabilité de ses emballages ainsi que sur la réduction du plastique : à partir de janvier 2020, en moyenne -29% de plastique sur les boîtes en polypropylène en France.



MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide froid.
2. Porter à ébullition tout en remuant, cuire 1 minute.
3. Hors du feu, incorporer progressivement à l'aide d'un fouet le beurre coupé en morceaux.

DOSAGES

Produit déshydraté	Dosage préconisé		
	Eau	Beurre	Litres obtenus
120 g	1 L	500 g	1,65 L
La boîte	8 L	4 kg	13,2 L

UTILISATION

Pour accompagner des poissons ou des viandes grillées. Pour obtenir une sauce Choron, ajouter du Coulis de Tomate CHEF® à la Sauce Béarnaise.



Base pour Sauce Béarnaise CHEF®
Boîte de 960 g pour 13,2 L



CODE EAN
3033710035724

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Pour 100 ml*
Valeur énergétique	1517 kJ	1065 kJ
	363 kcal	255 kcal
Matières grasses	13 g	26 g
- dont acides gras saturés	3,5 g	17 g
Glucides	52 g	4,0 g
- dont sucres	2,2 g	< 0,5 g
Fibres alimentaires	3,4 g	< 0,5 g
Protéines	7,8 g	0,8 g
Sel	11,9 g	0,89 g

*selon le mode d'emploi

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Excellente tenue en liaison froide et au bain-marie.
Convient à un régime végétarien.

Un conditionnement pratique, hermétique, refermable, empilable, réutilisable et recyclable.
Une étiquette claire facilitant l'identification de la gamme, du produit et des informations clés.
Un bordereau de traçabilité détachable.

Un très bon rapport qualité/prix : garantie du respect des exigences qualité de Nestlé Professional® à un coût maîtrisé.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité Minimale : 15 mois.
A conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	3033710035724	0,96 kg	1,079 kg	129 x 129 x 217
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710268740	5,76 kg	6,63 kg	390 x 260 x 223
Palette - Gerbabilité : NON	Palette	7613038604985	207,36 kg	264 kg	1200 x 800 x 1042

Codes internes Nestlé			Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
15.041.01 2	12432500	44000783 44000775 44000784	2103909080	France	6	9	4	36	216

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS NANTERRE, ISSY-LES-MOULINEAUX ©Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

Plus d'informations ?

☎ **0 806 800 725**
(Service gratuit + prix appel)

@ www.nestleprofessional.fr

✉ NESTLÉ France 34-40 rue Guynemer
92130 Issy les Moulineaux



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons