



Sauce tomate à la Provençale CHEF® Boîte de 960 g jusqu'à 9 L



CODE EAN

7613038586564

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce tomate à la provençale déshydratée.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Dilution parfaite à l'eau bouillante.
Excellente tenue en liaison froide.
À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.

INGRÉDIENTS

Légumes (tomate 59%, oignon, oignon frit (oignon, huile de tournesol)), sel, sucre, fécule, extrait de levure, huile d'olive vierge extra, ail, origan, thym, extrait de poivre, basilic, arômes, extrait de paprika, extrait d'ail, extrait de romarin, extrait de thym.

Peut contenir : **ŒUFS, LAIT, GLUTEN, CÉLERI.**

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : aucun.
 - Traces d'allergènes potentiellement présents : **œufs, lait, gluten, 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 FSSC 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 bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes tout en remuant.

DOSAGES

Produit déshydraté	Base de sauce	
	Eau	Nombre de litres reconstitués
120 g	1 Litre	1,08 Litre
La boîte	8 Litres	8,6 Litres

UTILISATION

Pour accompagner les viandes et les poissons grillés ou rôtis, les crustacés. Pour obtenir une sauce provençale plus typée, ajouter quelques gousses d'ail préalablement confites dans de l'huile d'olive.



**Sauce tomate à la Provençale CHEF®
Boîte de 960 g jusqu'à 9 L**



CODE EAN

7613038586564

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Pour 100 ml*	Bénéfice nutritionnel
Valeur énergétique	1334 kJ 315 kcal	153 kJ 37 kcal	À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.
Matières grasses	2,5 g	< 0,5 g	
- dont acides gras saturés	0,4 g	< 0,1 g	
Glucides	56 g	6,7 g	
- dont sucres	40 g	4,8 g	
Fibres alimentaires	5,5 g	0,7 g	
Protéines	12 g	1,4 g	
Sel	11,0 g	1,3 g	

*préparé avec 120g/L

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Une sauce riche en saveurs composée de beaux morceaux de tomate et de marquants de basilic et de thym.
 Cette sauce peut être servie en l'état et laisse également libre cours à votre créativité culinaire pour la personnaliser.
 Cette sauce a été élaborée pour vous assurer une parfaite stabilité au bain-marie, une dilution parfaite à l'eau bouillante et une excellente tenue en liaison froide.
 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 : 12 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	7613038586564	0,96 kg	1,08 kg	129 x 129 x 217
Unité de distribution (UD)	Carton	7613038586571	5,76 kg	6,63 kg	390 x 260 x 223
Palette - Gerbabilité: NON	Palette	7613038587387	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
PA		44000764	2103200000	France	6	9	4	36	216
15.180.	12432184	44000765							
002 f		44000782							

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

