



Base pour Sauce Hollandaise CHEF® Boîte de 850 g pour 8,3 L



CODE EAN

3033710032891

DESCRIPTION DU PRODUIT

Base déshydratée pour sauce Hollandaise.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

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

INGRÉDIENTS

Amidon modifié, sirop de glucose, jaune d'**ŒUFS** 14,4%, huile de tournesol, farine de **BLÉ**, sel iodé, **LAIT** écrémé, sel, jus de citron, oignon, épaississant (gomme guar), acidifiant (acide citrique), émulsifiant (lécithines de tournesol), arômes, curcuma, extrait de paprika.

Peut contenir : **CÉLERI, POISSONS, CRUSTACÉS.**

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients: **œufs, lait, blé.**
- Allergènes potentiellement présents : **céleri, poissons, crustacés.**

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 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
170g	1 Litre	500 g	1,66 Litre
La boîte	5 Litres	2,5 kg	8,3 Litres

UTILISATION

Pour accompagner les poissons, œufs, légumes vapeur. Pour agrémenter la sauce Hollandaise, on peut y ajouter du gingembre, des zestes de citron ou de la moutarde.




Base pour Sauce Hollandaise CHEF®
Boîte de 850 g pour 8,3 L



CODE EAN

3033710032891

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Pour 100 ml selon le mode d'emploi	Nutri-Score
Valeur énergétique	1 757 kJ 420 kcal	1 116 kJ 267 kcal	 Tel que préparé.
Matières grasses	16,4 g	26,4 g	
- dont acides gras saturés	3,3 g	16,7 g	
Glucides	60,0 g	6,3 g	
- dont sucres	8,0 g	1,0 g	
Fibres alimentaires	1,2 g	< 0,5 g	
Protéines	7,6 g	1,0 g	
Sel	8,4 g	0,87 g	

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Une recette de base à servir en l'état ou à personnaliser. Une belle sauce émulsionnée qui reste stable au bain-marie et a une excellente tenue en liaison froide.

Convient à un régime végétarien.

Un conditionnement pratique, hermétique, refermable, empilable 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	3033710032891	0,85 kg	0,96 kg	129 x 129 x 217
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710268238	5,1 kg	5,91 kg	390 x 260 x 223
Palette - Gerbabilité : OUI	Palette	7613038572741	183,6 kg	238 kg	1200 x 800 x 1042

Code recette	SKU	CM	Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
FR56D/20	12431969	44032373 44032374 44032383	2103909089	Slovaquie	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

