



## Sauce Vin Rouge CHEF® Brique de 1 L



CODE EAN

7613034804525

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce au vin rouge - Prêt-à-l'emploi.

### BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Sauce prête-à-l'emploi.  
Excellente tenue au bain-marie et stable en liaison chaude ou froide.  
Recette sans gluten.

### INGRÉDIENTS

Réduction de bœuf (eau, os de bœuf, os de poule, oignons, carottes, panais, livèche, persil, poivre noir, clou de girofle, romarin, thym, feuilles de laurier), vin rouge 21,2%\* (avec **sulfites**), base de sauce au vin rouge (vin rouge 4%\* (avec **sulfites**), oignons, vinaigre de vin rouge, sucre caramélisé), amidon modifié, **beurre**, sel, purée d'ail, purée de tomate (double concentré), thym.

\*Total vin rouge : 25,2%.

### 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 : **sulfites et lait**.
- Allergènes potentiellement présents : aucun.

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.  
Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.  
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

### MODE D'EMPLOI

#### Dans une casserole

Réchauffer à feu doux, sans ébullition, pendant 2 à 3 minutes. Remuer de temps en temps.

#### Au micro-ondes

Verser la sauce dans un récipient adapté. Couvrir puis chauffer 1 à 2 minutes. Remuer avant de servir.

#### Au bain-marie

Verser la sauce dans un récipient adapté. Couvrir puis monter à température de service. Remuer avant de servir.

### DOSAGES

Produit prêt-à-l'emploi	Nombre de portions de 50 ml
La brique 1 L	20

Ce dosage peut varier selon les utilisations.

### UTILISATION

Idéale pour déglacer une viande sautée, réaliser une sauce traditionnelle (meurette, bourguignonne, bordelaise...) ou en accompagnement de poissons sautés, de volailles et de viandes brunes. En finition d'une cuisson longue (coq au vin).



**Sauce Vin Rouge**  
**CHEF®**  
**Brique de 1 L**



CODE EAN

**7613034804525**

**DÉCLARATION NUTRITIONNELLE**

	Pour 100 ml	
Énergie	384	kJ
	91	kcal
Matières grasses	1,5	g
- dont acides gras saturés	0,9	g
Glucides	4,7	g
- dont sucres	1,3	g
Fibres alimentaires	1,4	g
Protéines	14	g
Sel	1,3	g

**Recette sans gluten**

Le gluten est une protéine présente dans certaines céréales, notamment le blé, le seigle ou l'orge. Certaines personnes sont intolérantes au gluten (environ 1% de la population) et doivent l'exclure totalement de leur alimentation.

**DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT**

Une sauce brune, lisse et brillante avec une texture proche d'une recette réalisée traditionnellement à base de fonds. Un bel équilibre entre les notes viandées et de vin rouge. Élaborée avec 850 ml de vin rouge pour 1 litre de sauce.

Ingrédients soigneusement sélectionnés pour une recette élaborée et riche en goût. Sans exhausteurs de goût ajoutés. Recette sans gluten.

Produit prêt-à-emploi. Excellente tenue au bain-marie et stable en liaison chaude ou froide.

Sauce personnalisable avec une pointe de moutarde, des herbes aromatiques, une garniture (champignons, bacon grillé) ou des sauces condimentaires (brown sauce, worcestershire, ketchup...).

**CONSERVATION - STOCKAGE**

Durabilité minimale : 12 mois.

À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Après ouverture conserver au réfrigérateur à max. +5°C et utiliser dans les 3 jours.

**DONNÉES LOGISTIQUES**

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Brique	7613034804525	1,05 kg	1,08 kg	71 x 72 x 198
Unité de distribution (UD)	Carton	7613034804532	6,29 kg	6,56 kg	230 x 159 x 205
Palette - Gerbabilité : Non	Palette	7613035774049	723,81 kg	781,00 kg	1200 x 800 x 1175

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
VA10821	12251266	PM5387F-02 PM5387B-03	2103909010	Finlande	6	23	5	115	690

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

