



Sauce Marchand de Vin CHEF® Boîte de 850 g pour 5,6 L



CODE EAN
3033710033096

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce Marchand de Vin déshydratée.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Sauce nappante et brillante.
Excellente tenue en liaison froide et au bain-marie.
Bouquet aromatique riche.

INGRÉDIENTS

Maltodextrine, légumes : oignon, échalote, tomate ; farine de **blé**, huile de palme, sel, fécule de pomme de terre, arômes, sucre, graisse de poule, extrait de vin rouge*, ail, jus de cuisson de viande de bœuf, extrait de levure, extraits de : poivre, laurier et thym ; colorant : caramel ammoniacal ; antioxydant : extraits de romarin.

Peut contenir des traces de **lait**, **céleri** et **œuf**.

*équivalent à 33 g de vin rouge mis en œuvre pour 100 g

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 : **blé**.
- Traces d'allergènes potentiellement présents : **lait**, **céleri** et **œuf**.

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

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

DOSAGES

Produit Déshydraté	Base de sauce	
	Eau	Litres obtenus
170 g	1 L	1,12 L
La boîte	5 L	5,6 L

UTILISATION

Pour accompagner les viandes rouges et blanches, les poissons grillés ou pochés. La Sauce Marchand de Vin associée au Fumet de Poisson CHEF® (sauce matelote) accompagnera d'une manière originale et savoureuse les poissons sautés.



Sauce Marchand de Vin CHEF® Boîte de 850 g pour 5,6 L



CODE EAN
3033710033096

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par litre de sauce obtenue
Valeur énergétique	1745 kJ	2649 kJ
	415 kcal	630 kcal
Matières grasses	15 g	22 g
- dont acides gras saturés	8,4 g	13 g
Glucides	63 g	95 g
- dont sucres	12 g	18 g
Fibres alimentaires	3,9 g	5,9 g
Protéines	6,1 g	9,3 g
Sel	7,3 g	11,3 g

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Un bouquet aromatique riche.
Une référence indispensable en cuisine.
Une sauce nappante et brillante.

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

À conserver dans un endroit sec et frais. Bien refermer après ouverture 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	3033710033096	850 g	959 g	132 x 145 x 180
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710268320	5,1 kg	5,91 kg	396 x 290 x 185
Palette - Gerbabilité : OUI	Palette	3033711097059	204 kg	262 kg	1200 x 800 x 1075

Code PA	Code Article	Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
15.037.034 a	1662703	2103909010	France	6	8	5	40	240

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



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons