



Sauce Échalote CHEF® Brique de 1,5 kg soit 1,47 L



CODE EAN
3033710036943

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce échalote.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Excellente tenue au bain-marie et en liaison froide.
Prête à l'emploi.

INGRÉDIENTS

Eau, vin rouge, échalote 7%, huile de tournesol, amidon modifié de maïs, farine de **blé**, extrait de viande de bœuf, concentré de tomate, sucre, extrait de levure, sel, poivre, jus de betterave rouge en poudre, arôme, émulsifiant : E472e ; colorant : E150C ; épaississant : gomme xanthane.

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 : aucune.

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	Nombre de portions de 50 ml
La brique (1,5kg soit 1,47L)	30

UTILISATION

Pour accompagner des viandes rouges grillées, sautées ou rôties.



Sauce Échalote CHEF®
Brique de 1,5 kg soit 1,47 L



CODE EAN
3033710036943

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit	Pour une portion de 50 ml
Énergie	254 kJ	129 kJ
	61 kcal	31 kcal
Matières grasses	3,2 g	1,6 g
- dont acides gras saturés	0,6 g	0,3 g
Glucides	5,6 g	2,9 g
- dont sucres	1,9 g	1,0 g
Fibres alimentaires	1,6 g	0,8 g
Protéines	1,6 g	0,8 g
Sel	1,5 g	0,76 g

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Une recette incontournable pour varier votre offre au quotidien.

Une sauce riche en saveurs grâce à une réduction d'échalotes et de vin rouge, soutenue par une note viande.

Une facilité d'utilisation avec une excellente tenue des sauces au bain-marie ou en liaison froide. Des sauces prêtes à l'emploi pour vous permettre de gagner du temps, tout en respectant vos contraintes d'hygiène et de budget.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 12 mois.

Conserver avant ouverture dans un endroit sec et frais.

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur (+3°C maximum) et à consommer 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	3033710036943	1,5 kg	1,55 kg	74	x	114	x	182
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710251834	9 kg	9,39 kg	354	x	160	x	185
Palette - Gerbabilité: NON	Palette	3033711066987	720 kg	776 kg	1200	x	800	x	1075
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	
40.102.001.c	1651254	2103909080	Italie	6	16	5	80	480	

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



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons