



Sauce Champignons de Paris
CHEF®
Brique de 1 L



CODE EAN
7613036698771

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce aux Champignons de Paris - Prêt-à-l'emploi.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

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

INGRÉDIENTS

Eau, champignons de Paris 12,2% (champignons de Paris 12% et champignons de Paris déshydratés), **crème**, échalote, amidon modifié, protéines de **petit-lait** en poudre, huile de tournesol, sel, sucre, arômes naturels, jus de champignon concentré, extrait de levure, épaississant (gomme xanthane), jus de citron concentré, poivre blanc.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations 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 : **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 NMS (Nestlé Management System), 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.

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 une portion de 40 ml pendant 15 secondes au micro-ondes 1800 Watts. 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 40 ml
La brique 1 L	25

La taille de la portion peut varier selon les utilisations.

UTILISATION

Une sauce idéale pour accompagner des pâtes, du riz, des viandes blanches et des légumes.



**Sauce Champignons de Paris
CHEF®
Brique de 1 L**



**CODE EAN
7613036698771**

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml	
Énergie	268	kJ
	65	kcal
Matières grasses	3,9	g
- dont acides gras saturés	1,8	g
Glucides	5,4	g
- dont sucres	1,7	g
Fibres alimentaires	0,4	g
Protéines	1,6	g
Sel	0,9	g

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Une sauce à la texture crémeuse et nappante avec des beaux morceaux de champignons de Paris pour encore plus de goût. Convient aux régimes végétariens. Sans exhausteurs de goût ajoutés (glutamates, inosinates, guanylates). Produit prêt-à-l'emploi et facile d'utilisation avec une excellente tenue au bain-marie, en liaison chaude ou froide. Facilement personnalisable, créez votre sauce en y ajoutant des herbes, un peu de crème, de la moutarde à l'ancienne ou un complément de garniture comme des petits oignons glacés à blanc par exemple.

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	7613036698771	1,03	kg	1,05	kg	63	x	95 x 170
Unité de distribution (UD)	Carton	7613036698788	8,2	kg	8,55	kg	271	x	210 x 176
Palette - Gerbabilité : Non	Palette	7613036698795	738	kg	795,00	kg	1200	x	800 x 150

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
BRIC0667	12383106	11255600	2103909080	Italie	8	15	6	90	720

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

Plus d'informations ?
0 806 800 725
(Service gratuit + prix appel)
@ nestleprofessional.fr
NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons