



Sauce Roquefort CHEF® Brique de 1 L



CODE EAN

7613036700313

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce Roquefort - 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, Roquefort (contient **lait**) 13,3 %, **crème** fraîche liquide, amidon modifié, huile de tournesol, protéines de **petit-lait** en poudre, arômes naturels (contient **lait**), Cognac, sel, extrait de levure, épaississant (gomme xanthane), 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 taille de la portion peut varier selon les utilisations.
La brique 1 L	25	

UTILISATION

Une sauce idéale pour accompagner des viandes rouges et blanches et parfaite pour un plat de pâtes.



Sauce Roquefort CHEF® Brique de 1 L



CODE EAN

7613036700313

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml	
Énergie	483	kJ
	117	kcal
Matières grasses	9,4	g
- dont acides gras saturés	5,5	g
Glucides	4,1	g
- dont sucres	1,4	g
Fibres alimentaires	0,2	g
Protéines	3,7	g
Sel	1,1	g

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Une sauce crémeuse, onctueuse et savoureuse au bon goût de Roquefort (13,3%) avec quelques marquants de Roquefort pour un aspect plus authentique.

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 porto, des brisures de noix torréfiées ou tout autre ingrédient s'accordant avec le Roquefort.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date de 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	7613036700313	1,03 kg	1,06 kg	63 x 95 x 170
Unité de distribution (UD)	Carton	7613036700320	8,2 kg	8,55 kg	271 x 210 x 176
Palette - Gerbabilité : Non	Palette	7613036700337	738 kg	795 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
BRIC0664	12383186	11255300	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

