



Sauce Roquefort CHEF® Brique de 1 L



CODE EAN

8445290687616

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce Roquefort, aromatisée - Prête-à-l'emploi.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Sauce prête-à-l'emploi.
Excellente tenue au bain-marie et stable en liaison chaude ou froide.
Bon goût de roquefort.

INGRÉDIENTS

Eau, **LAIT** demi-écrémé, Roquefort (**LAIT**) 13,3%, crème (**LAIT**), amidon modifié, huile de colza, brandy, sel, arômes (**LAIT**), épaississant (gomme xanthane), poivre blanc.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- 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 certifié par les normes ISO 9001 et FSSC 22000.
Agrément sanitaire : Finland 2380 EU.
Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM. Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.
NESTLÉ PROFESSIONAL® s'engage pour des emballages de plus en plus recyclables : brique blanche imprimée (structure papier/Polyéthylène/alu) recyclable.



LE TRI
+ FACILE

BRIQUE

BAC
DE TRI

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 à 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 viandes rouges et blanches et parfaite pour un plat de pâtes.



Sauce Roquefort CHEF®

Brique de 1 L



CODE EAN

8445290687616

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml	Par portion (40ml)	Nutri-Score
Énergie	412 kJ 99 kcal	165 kJ 40 kcal	
Matières grasses	7,5 g	3,0 g	
- dont acides gras saturés	3,9 g	1,6 g	
Glucides	4,3 g	1,7 g	
- dont sucres	<0,5 g	<0,5 g	
Fibres alimentaires	0,5 g	<0,5 g	
Protéines	3,3 g	1,3 g	
Sel	0,92 g	0,37 g	

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Une sauce crémeuse, onctueuse et savoureuse au bon goût de Roquefort (13,3%).

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	8445290687616	1,018 kg	1,05 kg	72 x 73 x 199
Unité de distribution (UD)	Carton	8445290687623	6,108 kg	6,4 kg	215 x 156 x 205
Palette - Gerbabilité : NON	Palette	8445290687630	702,42 kg	762 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
VA12552259-01	12552259	PM61709B-01 PM61709F-01	2103909089	Finlande	6	23	5	115	690

NESTLÉ FRANCE SAS 542 014 428 RCS Nanterre, Issy-Les-Moulineaux © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

Plus d'informations ?

☎ 0 806 800 725
(Service gratuit + prix appel)
@ www.nestleprofessional.fr
✉ Service consommateurs Nestlé France
34-40 rue Guynemer
92130 Issy-les-Moulineaux

