Sauce Béarnaise CHEF®
Brique de 1 L

CODE EAN
8445290718563

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce Béarnaise - 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.
Convient à un régime végétarien.

INGRÉDIENTS

Eau, huile de colza, **BEURRE (LAIT)** (CH: matières grasses **LAITIÈRES** à tartiner) 10%, jaune d'**ŒUF** en poudre 6%, échalote, vinaigre de vin blanc, amidons modifiés, vin blanc, estragon, extrait de carotte, sel, sucre, épaississant (gomme xanthane), cerfeuil, poivre noir, arôme naturel d'estragon.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **LAIT, ŒUFS.**
- 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.

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 et des poissons grillés.

Sauce Béarnaise CHEF®
Brique de 1 L

CODE EAN
8445290718563

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml		Par portion (40ml)	
Énergie	1065	kJ	426	kJ
	258	kcal	103	kcal
Matières grasses	26,2	g	10,5	g
- dont acides gras saturés	7,2	g	2,9	g
Glucides	2,6	g	1,0	g
- dont sucres	0,8	g	<0,5	g
Fibres alimentaires	0,6	g	<0,5	g
Protéines	2,9	g	1,1	g
Sel	0,90	g	0,36	g

Nutri-Score

NUTRI-SCORE A B C D E

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Une sauce à la texture onctueuse et nappante avec des notes d'estragon et d'échalote 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 fraiches, un coulis de tomate, de la moutarde à l'ancienne, ou tout autre ingrédient s'accordant avec une sauce béarnaise.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 10 mois.
À conserver à température ambiante. 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	8445290718563	0,98 kg	1,012 kg	72 x 73 x 199
Unité de distribution (UD)	Carton	8445290718556	5,880 kg	6,149 kg	215 x 156 x 205
Palette - Gerbabilité : NON	Palette	8445290718570	676,2 kg	733 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
VA12554281A-01	12554281	PM61711F-01 PM61711B-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

Nestlé PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons