



CHEF® Sauce aux Poivres Boîte de 1,08 kg jusqu'à 9,6 L



CODE EAN

3033710023547

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce aux Poivres déshydratée.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Le bon équilibre entre la puissance des poivres (noir, vert et blanc) et la longueur en bouche apportée par la note viande.

Excellente tenue au bain-marie et en liaison froide.

À faible teneur en matières grasses tel que préparé.

INGRÉDIENTS

Amidon modifié, sirop de glucose, sel, extrait de levure, farine de **BLÉ**, huile de palme, huile de tournesol, tomate, poivres 2,3% (poivre noir, poivre vert, poivre blanc), arômes, crème en poudre (**LAIT**), oignon, **LACTOSE**, colorant (caramel ammoniacal), protéines de **LAIT**, extrait de vin blanc, viande de boeuf, extrait de thym, antioxydant (extraits de romarin).

Peut contenir : **CÉLERI**, **ŒUFS**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

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.

Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM. Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.
Agrément sanitaire : SK 13 EU.

NESTLÉ PROFESSIONAL® s'engage pour des emballages de plus en plus recyclables : boîte et couvercle en plastique polypropylène (PP).



MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.

DOSAGES

Produit déshydraté	Dosage préconisé	
	Eau	Nombre de litres obtenus
120 g	1 Litre	1,07 Litre
La boîte	9 Litres	9,6 Litres

UTILISATION

Pour accompagner des grillades, des rôtis, des mets à la minute préparés avec de la viande de bœuf, de veau, de porc, de la volaille et du gibier. Pour obtenir une sauce aux poivres plus douce, on peut l'associer au Jus de Veau Lié CHEF®.




CHEF® Sauce aux Poivres Boîte de 1,08 kg jusqu'à 9,6 L



CODE EAN

3033710023547

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 100 ml préparé avec 120 g/L	Bénéfice nutritionnel
Énergie	1 621 kJ 385 kcal	180 kJ 43 kcal	À faible teneur en matières grasses tel que préparé.
Matières grasses	10,8 g	1,2 g	Nutri-Score  Tel que préparé.
- dont acides gras saturés	4,0 g	0,4 g	
Glucides	60,0 g	6,7 g	
- dont sucres	6,1 g	0,7 g	
Fibres alimentaires	2,0 g	< 0,5 g	
Protéines	10,2 g	1,1 g	
Sel	10,3 g	1,1 g	

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Le bon équilibre entre la puissance des poivres (noir, vert et blanc) et la longueur en bouche apportée par la note viande.
La note poivre est facilement adoucie par l'adjonction de crème liquide.
Une texture légère et nappante.
Cette sauce a été élaborée pour vous assurer une dilution parfaite à l'eau bouillante et une excellente tenue au bain-marie et en liaison froide.

Un conditionnement pratique, hermétique, refermable, empilable et entièrement recyclable.
Une étiquette claire facilitant l'identification de la gamme, du produit et des informations clés.
Un bordereau de traçabilité détachable.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 15 mois.
À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	3033710023547	1,08 kg	1,18 kg	129 x 129 x 216
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710273324	6,48 kg	7,15 kg	385 x 257 x 218
Palette - Gerbabilité : OUI	Palette	7613038587356	233,28 kg	288 kg	1200 x 800 x 1026

Code Recette	SKU	CM	Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
710015546202	12576734	R 44415136 F 44428530 L 44428479	2103909089	Slovaquie	6	9	4	36	216

Nestlé France S.A.S. 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