



Base pour Sauce Beurre Blanc CHEF® Boîte de 1,02 kg pour 9,8 L



CODE EAN
3033710032907

DESCRIPTION DU PRODUIT

Base déshydratée pour Sauce Beurre Blanc.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Sauce nappante et brillante.
Excellente tenue en liaison froide et au bain-marie.
Convient à un régime végétarien.

INGRÉDIENTS

Maltodextrine, farine de **BLÉ**, huile de palme, sel, amidon modifié, échalote 5,7%, sirop de glucose, huile de tournesol, vinaigre d'alcool, extrait de vin blanc, arômes.

Peut contenir : **ŒUFS, LAIT, CÉLERI, POISSONS, CRUSTACÉS.**

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

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 EÜ.

NESTLÉ PROFESSIONAL® s'engage sur la recyclabilité de ses emballages : boîte et couvercle en plastique polypropylène (PP) recyclables.



MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans un liquide froid.
2. Porter à ébullition tout en remuant, cuire 1 minute.
3. Hors du feu, incorporer progressivement à l'aide d'un fouet le beurre coupé en morceaux.

DOSAGES

Produit déshydraté	Dosage préconisé		
	Eau	Beurre	Litres obtenus
170 g	1 L	500 g	1,63 L
La boîte	6 L	3 kg	9,8 L

UTILISATION

Pour accompagner des poissons grillés, rôtis et pochés. Ajouter de la crème à la Sauce Beurre Blanc pour obtenir un beurre Nantais.




**Base pour Sauce Beurre Blanc
CHEF®
Boîte de 1,02 kg pour 9,8 L**



CODE EAN

3033710032907

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Pour 100 ml selon le mode d'emploi	Nutri-Score
Énergie	1 789 kJ 428 kcal	1 140 kJ 273 kcal	 Tel que préparé.
Matières grasses	18,8 g	27,1 g	
- dont acides gras saturés	9,8 g	17,7 g	
Glucides	61,2 g	6,6 g	
- dont sucres	3,2 g	0,5 g	
Fibres alimentaires	1,4 g	< 0,5 g	
Protéines	2,8 g	0,5 g	
Sel	11,7 g	1,2 g	

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Équilibre entre l'acidité de la réduction vinaigre-échalotes et le beurre.

Cette sauce peut être servie en l'état mais laisse également libre cours à votre créativité culinaire pour la personnaliser.

Excellente tenue au bain-marie et en liaison froide, propriété très difficile à atteindre en particulier pour les sauces émulsionnées généralement instables dans ces conditions.

Convient à un régime végétarien.

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	3033710032907	1,02 kg	1,12 kg	129 x 129 x 216
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710268245	6,12 kg	6,79 kg	385 x 257 x 218
Palette - Gerbabilité : OUI	Palette	7613038572796	220,32 kg	275 kg	1200 x 800 x 1026

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
710012056403	12431974	L 44418179 R 44415134 F 44428502	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



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons