



Sauce Poivre CHEF® Brique de 1L



CODE EAN

8445290687593

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce aux poivres 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, **LAIT**, crème (**LAIT**), oignons, huile de colza, vin blanc (raisin, régulateur d'acidité : acide tartrique, acide citrique ; antioxydants : anhydride sulfureux, disulfite de potassium), amidon modifié, beurre (**LAIT**), sel, brandy, poivres (vert, noir et blanc) 0,63%, sucre, arômes, sirop de sucre caramélisé (CH: sucre caramélisé), purée de tomate (double concentré), épaississant (gomme xanthane), purée de citron, ail.

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) majoritairement recyclable.



MODE D'EMPLOI

Réchauffer avant utilisation, soit dans une casserole, au micro-ondes (dans un récipient adapté), ou au bain-marie.
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

Un classique de la cuisine française incontournable pour accompagner les viandes rouges, blanches grillées ou sautées.



Sauce Poivre CHEF® Brique de 1L



CODE EAN

8445290687593

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml	Par portion (40 ml)	Nutri-Score
Énergie	276 kJ 66 kcal	110 kJ 26 kcal	
Matières grasses	4,8 g	1,9 g	
- dont acides gras saturés	1,7 g	0,7 g	
Glucides	4,6 g	1,8 g	
- dont sucres	1,1 g	<0,5 g	
Fibres alimentaires	0,5 g	<0,5 g	
Protéines	1,1 g	<0,5 g	
Sel	0,89 g	0,36 g	

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Une sauce brune, légèrement crémée, avec une touche de brandy et quelques marquants de poivre mignonette.
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 un peu de crème, une noix de beurre, une réduction de vin rouge ou tout autre ingrédient s'accordant avec une sauce poivre.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date de durabilité minimale : 8 mois.
À consommer de préférence avant fin : voir sur le dessus de l'emballage.
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	8445290687593	1,084 kg	1,120 kg	72 x 73 x 199
Unité de distribution (UD)	Carton	8445290687586	6,504 kg	6,72 kg	215 x 156 x 205
Palette - Gerbabilité : NON	Palette	8445290687609	747,960 kg	806,334 kg	1200 x 800 x 1169

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
12552291	PM61717F-02 PM61717B-02	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