



Sauce Hollandaise CHEF®

Brique de 1 L



CODE EAN

8445290718600

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce Hollandaise - 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**) 10%, purée de citron 7%, jaune d'**ŒUF** en poudre 6,5%, amidons modifiés, sucre, extrait de carotte, sel, épaississant (gomme xanthane), poivre blanc.

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 (structure papier/Polyéthylène/alu) majoritairement 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

Un classique de la cuisine française pour accompagner des légumes type asperges, des poissons et des œufs Bénédicte.



Sauce Hollandaise CHEF®

Brique de 1 L



CODE EAN

8445290718600

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml	Par portion (40 ml)	Nutri-Score
Énergie	1085 kJ 263 kcal	434 kJ 105 kcal	
Matières grasses	25,7 g	10,3 g	
- dont acides gras saturés	6,9 g	2,8 g	
Glucides	5,4 g	2,2 g	
- dont sucres	1,1 g	<0,5 g	
Fibres alimentaires	0,5 g	<0,5 g	
Protéines	2,3 g	0,9 g	
Sel	1,0 g	0,40 g	

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Une sauce onctueuse et savoureuse avec un équilibre subtil entre le goût d'œuf, de beurre et de citron.
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 fraîches, de la moutarde à l'ancienne, du jus d'orange ou tout autre ingrédient s'accordant avec une sauce Hollandaise.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 9 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	8445290718600	978,00 g	1,01 kg	72 x 73 x 199
Unité de distribution (UD)	Carton	8445290718594	5,868 kg	6,137 kg	215 x 156 x 205
Palette - Gerbabilité : NON	Palette	8445290718617	674,82 kg	731 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
VA12554292A-01	12554292	PM61710F-01 PM61710B-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