



Sauce Béarnaise CHEF® Brique de 1 L



CODE EAN

7613036699716

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce Béarnaise - Prêt-à-l'emploi.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Sauce prêt-à-l'emploi.
Excellente tenue au bain-marie et stable en liaison chaude ou froide.

INGRÉDIENTS

Eau, huile de tournesol, **beurre** 9,5 %, jaune d'**oeuf** 6 %, échalote, vin blanc, vinaigre de vin blanc, amidon modifié, sel, estragon, sucre, cerfeuil, épaississants (gomme xanthane, gomme guar), arômes naturels, poivre noir, extrait de paprika, curcuma.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **lait, oeuf**
- 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, le NMS (Nestlé Management System), 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.

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 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 taille de la portion peut varier selon les utilisations.
La brique 1 L	25	

UTILISATION

Une sauce idéale pour accompagner des viandes et des poissons grillés.



Sauce Béarnaise CHEF® Brique de 1 L



CODE EAN

7613036699716

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml	
Énergie	988	kJ
	240	kcal
Matières grasses	24	g
- dont acides gras saturés	6,9	g
Glucides	3,5	g
- dont sucres	0,5	g
Fibres alimentaires	0,3	g
Protéines	1,2	g
Sel	1,1	g

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Une sauce à la texture onctueuse et nappante avec quelques marquants 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 fraîches, un coulis de tomate, de la moutarde à l'ancienne, ou tout autre ingrédient s'accordant avec une sauce béarnaise.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 12 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	7613036699716	975 g	1 01 kg	63 x 95 x 170
Unité de distribution (UD)	Carton	7613036699723	7,8 kg	8,15 kg	271 x 210 x 176
Palette - Gerbabilité : Non	Palette	7613036699730	702 kg	759 kg	1200 x 800 x 150

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
BRIC0666	12383171	11255100	2103909080	Italie	8	15	6	90	720

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX-NOISIEL © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

Plus d'informations ?
☎ **0 806 800 725**
(Service gratuit + prix appel)
@ nestleprofessional.fr
✉ NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

