



Base pour Sauce Béarnaise CHEF® Boîte de 960 g pour 13,2 L



CODE EAN
3033710035724

DESCRIPTION DU PRODUIT

Base pour Sauce Béarnaise déshydratée.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Excellente tenue en liaison froide et au bain-marie.

INGRÉDIENTS

Amidon modifié, jaune d'**œuf**, sel, farine de **blé**, plantes aromatiques : échalote, estragon, persil, cerfeuil ; acidifiants (acide citrique, E575), oignon, huile de tournesol, correcteurs d'acidité (E262, E332), poivre, extraits d'épices et d'estragon, extrait de vinaigre, épaississant : gomme guar ; sirop de glucose, émulsifiant : lécithines de **soja** ; colorant : riboflavines.
Peut contenir des traces de **céleri**, **lait**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne 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 : **œuf, soja, blé**.
- Traces d'allergènes potentiellement présents : **céleri, lait**.

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 NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000. Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le 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
120 g	1 L	500 g	1,65 L
La boîte	8 L	4 kg	13,2 L

UTILISATION

Pour accompagner des poissons ou des viandes grillées. Pour obtenir une sauce Choron, ajouter du Coulis de Tomate CHEF® à la Sauce Béarnaise.



Base pour Sauce Béarnaise CHEF® Boîte de 960 g pour 13,2 L



CODE EAN
3033710035724

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par litre de sauce obtenue
Valeur énergétique	1650 kJ	10593 kJ
	392 kcal	2570 kcal
Matières grasses	14 g	262 g
- dont acides gras saturés	3,5 g	169 g
Glucides	58 g	44 g
- dont sucres	3,1 g	4,0 g
Fibres alimentaires	3,2 g	2,3 g
Protéines	7,8 g	7,7 g
Sel	11,8 g	8,5 g

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Excellente tenue en liaison froide et au bain-marie.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 15 mois.

À conserver dans un endroit sec et frais. Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm			
Unité consommateur (UC)	Boîte	3033710035724	0,96 kg	1,069 kg	132 x 145 x 180			
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710268740	5,76 kg	6,57 kg	396 x 290 x 185			
Palette - Gerbabilité : OUI	Palette	3033711096946	230,4 kg	288 kg	1200 x 800 x 1075			
Code PA	Code Article	Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
15.041.010.d	1662681	2103909080	France	6	8	5	40	240

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

