



Sauce Chasseur CHEF® Boîte de 810 g pour 9,3 L



CODE EAN
3033710032808

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce Chasseur déshydratée.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Excellente tenue au bain-marie et en liaison froide.
Liaison fluide et adaptée pour une belle sauce nappante.

INGRÉDIENTS

Amidon modifié de maïs, sirop de glucose, sel, légumes : tomate, oignon ; maltodextrine, champignon de Paris, arômes (**lait**), huile de tournesol, plantes aromatiques : ail, échalote, estragon, cerfeuil ; jus de cuisson de viande de bœuf, extrait de levure, extrait de champignon, extrait de vin blanc, extrait de poivre, colorant : caramel ammoniacal.
Peut contenir des traces de : **céleri, œuf, gluten, sésame et moutarde.**

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 : **lait**
- Traces d'allergènes potentiellement présents : **céleri, œuf, gluten, sésame et moutarde.**

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 un liquide bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.

DOSAGES

Produit déshydraté	Dosage préconisé	
	Eau	Litres obtenus
90 g	1 L	1,03 L
La boîte	9 L	9,3 L

UTILISATION

Pour réaliser des recettes légères et riches en saveur.
Pour accompagner toutes les viandes de porc, de volaille ou de bœuf sautées ou rôties. La Sauce Chasseur CHEF® pourra être relevée d'herbes fraîches telles que la coriandre, l'estragon ou le persil plat.



Sauce Chasseur CHEF®
Boîte de 810 g pour 9,3 L



CODE EAN
3033710032808

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par litre de sauce obtenue	Bénéfice nutritionnel
Valeur énergétique	1403 kJ 332 kcal	1223 kJ 289 kcal	À très faible teneur en matières grasses.
Matières grasses	3,1 g	2,7 g	
- dont acides gras saturés	0,4 g	0,3 g	
Glucides	68 g	59 g	
- dont sucres	8,0 g	6,9 g	
Fibres alimentaires	3,4 g	3,0 g	
Protéines	6,5 g	5,6 g	
Sel	12,8 g	11,3 g	

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Longueur en bouche de la note de viande. Belles lamelles de champignons émincés. Liaison fluide et adaptée pour une belle sauce nappante.

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

Cette sauce est élaborée pour vous assurer une dilution parfaite à l'eau bouillante, une excellente tenue au bain-marie et en liaison froide.

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	3033710032808	810 g	919 g	132 x 145 x 180			
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710268207	4,86 kg	5,67 kg	396 x 290 x 185			
Palette - Gerbabilité : OUI	Palette	3033711097714	194,4 kg	252 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
15.039.027.d	1662866	2103909010	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.

