



Sauce Tomate à la Provençale CHEF® Boîte de 840 g pour 7,6 L



CODE EAN
3033710031207

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce tomate à la provençale déshydratée.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Dilution parfaite à l'eau bouillante.
Excellente tenue en liaison froide.
À très faible teneur en matières grasses.

INGRÉDIENTS

Légumes : tomate 60,2 %, oignon, oignon frit (oignon, huile de tournesol) ; sel, sucre, fécule de pomme de terre, extrait de levure, huile d'olive, ail, origan, thym, basilic, arômes, extraits de paprika, de poivre et de laurier.

Peut contenir des traces de : **blé, œuf, lait, céleri.**

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 : aucun.
- Traces d'allergènes potentiellement présents : **blé, œuf, lait, céleri.**

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 bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes tout en remuant.

DOSAGES

Produit déshydraté	Base de sauce	
	Eau	Nombre de litres reconstitués
120 g	1 Litre	1,08 Litre
La boîte	7 Litres	7,6 Litres

UTILISATION

Pour accompagner les viandes et les poissons grillés ou rôtis, les crustacés. Pour obtenir une sauce provençale plus typée, ajouter quelques gousses d'ail préalablement confites dans de l'huile d'olive.



Sauce Tomate à la Provençale CHEF® Boîte de 840 g pour 7,6 L



CODE EAN
3033710031207

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par litre de sauce obtenue	Bénéfice nutritionnel
Valeur énergétique	1291 kJ 305 kcal	1433 kJ 339 kcal	- À très faible teneur en matières grasses.
Matières grasses	2,5 g	2,8 g	
- dont acides gras saturés	0,4 g	0,4 g	
Glucides	56 g	62 g	
- dont sucres	41 g	45 g	
Fibres alimentaires	5,5 g	6,1 g	
Protéines	12 g	13 g	
Sel	11,0 g	12,2 g	

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Une sauce riche en saveurs composée de beaux morceaux de tomate et de marquants de basilic, de thym et de laurier. Cette sauce peut être servie en l'état et laisse également libre cours à votre créativité culinaire pour la personnaliser. Cette sauce a été élaborée pour vous assurer une parfaite stabilité au bain-marie, une dilution parfaite à l'eau bouillante et une excellente tenue en liaison froide.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 12 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	3033710031207	0,84 kg	0,95 kg	132 x 145 x 180			
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710267996	5,04 kg	5,85 kg	396 x 290 x 185			
Palette - Gerbabilité: Oui	Palette	3033711097844	201,6 kg	259 kg	1200 x 800 x 1075			
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	
15.180.002 d	12041755	2103200000	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.

