



## Sauce Vin Blanc pour poisson CHEF® Boîte de 1,19 kg pour 7,8 L



CODE EAN  
3033710032921

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce Vin Blanc déshydratée pour poisson.

### BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

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

### INGRÉDIENTS

Maltodextrine, huile de palme, farine de **blé**, **lait** écrémé, sirop de glucose, sel, fécule de pomme de terre, huile de tournesol, jaune d'**œuf**, **poisson**, arômes (**céleri**, **blé**), oignon, **lactose**, extrait de vin blanc\*, protéines de **lait**, jus de citron, extrait de levure, amidon modifié de maïs, extrait de poivre, acidifiant : acide citrique ; stabilisant : citrates de sodium.

Peut contenir des traces de **crustacés**.

\*équivalent à 27 g de vin blanc mis en œuvre dans 100 g

### 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 : **blé**, **lait**, **œuf**, **poisson**, **céleri**.
- Traces d'allergènes potentiellement présents : **crustacés**.

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
170 g	1 L	1,11 L
La boîte	7 L	7,8 L

### UTILISATION

Pour accompagner les poissons. En ajoutant un peu de crème et des jaunes d'œuf, vous pourrez réaliser vos gratins de poissons.



**Sauce Vin Blanc pour poisson CHEF®  
Boîte de 1,19 kg pour 7,8 L**



**CODE EAN  
3033710032921**

**DÉCLARATION NUTRITIONNELLE**

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par litre de sauce obtenue
Valeur énergétique	1946 kJ	2981 kJ
	465 kcal	712 kcal
Matières grasses	22 g	34 g
- dont acides gras saturés	11 g	17 g
Glucides	56 g	85 g
- dont sucres	8,6 g	13 g
Fibres alimentaires	1,0 g	1,5 g
Protéines	9,7 g	15 g
Sel	6,8 g	10,3 g

**DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT**

Une liaison légère et nappante pour faciliter la personnalisation.  
Subtilité des notes cuisinées de vin blanc et d'oignons relevés avec une note d'acidité.

Cette sauce a été élaborée pour vous assurer une dilution parfaite à l'eau bouillante et 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	3033710032921	1,19 kg	1,3 kg	132 x 145 x 180			
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710268269	7,14 kg	7,95 kg	396 x 290 x 185			
Palette - Gerbabilité: OUI	Palette	3033711097820	285,6 kg	343 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	
15.060.006 a	1662878	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.

