



Sauce Marchand de Vin CHEF® Boîte de 850 g pour 5,6 L



CODE EAN
3033710033096

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce Marchand de Vin déshydratée.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Sauce nappante et brillante.
Excellente tenue en liaison froide et au bain-marie.
Bouquet aromatique riche.

INGRÉDIENTS

Maltodextrine, farine de **BLÉ**, huile de palme, oignon, échalote, fécule, sel iodé, tomate, colorant (caramel ordinaire), arômes, sucre, graisse de poulet, extrait de vin rouge, extrait de levure, sel, ail, jus de cuisson de viande de bœuf, poivre blanc, antioxydant (extraits de romarin), extrait de thym.

Peut contenir : **ŒUFS, LAIT, CÉLERI**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **blé**.
- Allergènes potentiellement présents : **œufs, 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 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.

NESTLÉ PROFESSIONAL s'engage sur la recyclabilité de ses emballages ainsi que sur la réduction du plastique : à partir de janvier 2020, en moyenne -29% de plastique sur les boîtes en polypropylène en France.



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	1,12 L
La boîte	5 L	5,6 L

UTILISATION

Pour accompagner les viandes rouges et blanches, les poissons grillés ou pochés. La Sauce Marchand de Vin associée au Fumet de Poisson CHEF® (sauce matelote) accompagnera d'une manière originale et savoureuse les poissons sautés.



Sauce Marchand de Vin CHEF® Boîte de 850 g pour 5,6 L



CODE EAN
3033710033096

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 100 ml préparé avec 170 g/L	Nutri-Score
Valeur énergétique	1 707 kJ 408 kcal	290 kJ 69 kcal	 Tel que préparé.
Matières grasses	14,5 g	2,5 g	
- dont acides gras saturés	8,0 g	1,4 g	
Glucides	61,1 g	10,4 g	
- dont sucres	10,6 g	1,8 g	
Fibres alimentaires	3,7 g	0,6 g	
Protéines	6,5 g	1,1 g	
Sel	7,2 g	1,2 g	

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Un bouquet aromatique riche.

Une référence indispensable en cuisine.

Une sauce nappante et brillante.

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.

Un conditionnement pratique, hermétique, refermable, empilable et recyclable.

Une étiquette claire facilitant l'identification de la gamme, du produit et des informations clés.

Un bordereau de traçabilité détachable.

Un très bon rapport qualité/prix : garantie du respect des exigences qualité de Nestlé Professional® à un coût maîtrisé.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 12 mois.

A conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	3033710033096	0,85 kg	0,959 kg	129 x 129 x 217
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710268320	5,1 kg	5,91 kg	390 x 260 x 223
Palette - Gerbabilité : OUI	Palette	7613038602097	183,6 kg	238 kg	1200 x 800 x 1042

Code Recette	SKU	CM	Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
FR57A/20	12432462	44033056 44033068 44033070	2103909019	Slovaquie	6	9	4	36	216

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS NANTERRE, ISSY-LES-MOULINEAUX ©Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

Plus d'informations ?
☎ **0 806 800 725**
(Service gratuit + prix appel)
@ www.nestleprofessional.fr
✉ NESTLÉ France 34-40 rue Guynemer
92130 Issy les Moulineaux



Version du 21/10/2020

Les dernières mises à jour sont disponibles sur notre site internet www.nestleprofessional.fr