



Base pour Sauce Civet CHEF® Boîte de 1,02 kg pour 6,6 L



CODE EAN
3033710033713

DESCRIPTION DU PRODUIT

Base déshydratée pour Sauce Civet.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Dilution parfaite à l'eau bouillante.
Excellente tenue en liaison froide.

INGRÉDIENTS

Maltodextrine, farine de **blé**, fécule de pomme de terre, huile de palme, sirop de glucose, tomate, sel, arômes (**blé**, **céleri**), extrait de levure, extrait de vin rouge, sucre, colorant (caramel ammoniacal), acidifiant (acide citrique), graines de **céleri**, extraits de poivre, d'ail et de thym.
Peut contenir : **moutarde**, **lait**, **œuf**.

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**, **céleri**.
- Allergènes potentiellement présents: **lait**, **œuf** 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 le liquide bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.

DOSAGES

Produit déshydraté	Base de sauce	
	Eau	Par litre de sauce obtenue
170 g	1 litre	1,1 litre
La boîte	6 litres	6,6 litres

UTILISATION

Pour accompagner le gibier, les viandes rouges et blanches.

La Sauce Civet CHEF® est la base parfaite pour la réalisation de grands classiques tels que les sauces Grand veneur et Saint Hubert.



**Base pour Sauce Civet CHEF®
Boîte de 1,02 kg pour 6,6 L**



**CODE EAN
3033710033713**

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	pour 100 g de produit déshydraté	Par litre de sauce obtenue
Valeur énergétique	1625 kJ	2762 kJ
	385 kcal	655 kcal
Matières grasses	9,3 g	16,0 g
- dont acides gras saturés	5,5 g	9,4 g
Glucides	68 g	116 g
- dont sucres	7,2 g	12 g
Fibres alimentaires	1,3 g	2,3 g
Protéines	6,4 g	11 g
Sel	6,1 g	10,5 g

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Une sauce au goût prononcé avec une belle note gibier.
Une composition aromatique élaborée qui accentue le goût de marinade présent dans la recette.
Une sauce onctueuse qui exprime toute sa richesse.

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

Durabilité minimale : 15 mois.
À conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière.
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	3033710033713	1,02 kg	1,13 kg	132 x	145 x	180	
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710268351	6,12 kg	6,93 kg	396 x	290 x	185	
Palette - Gerbabilité : Oui	Palette	3033711097745	244,8 kg	302 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
15.069.017.a	12050113	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.

