



## Sauce au Roquefort CHEF® Brique de 1,5 kg soit 1,46 L



CODE EAN  
3033710079469

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce au Roquefort.

### BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Excellente tenue au bain-marie ou en liaison froide.  
Prête à l'emploi.

### INGRÉDIENTS

Eau, **Roquefort** 13,3%, **crème**, huile de tournesol, amidon modifié de maïs, cognac, extrait de viande de bœuf, sel, poivre, extrait de levure, arômes, émulsifiant : E472e ; stabilisants : E452, E339 ; épaississant : gomme xanthane.

### 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 : aucune.

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

#### Dans une casserole

Réchauffer à feu doux, sans ébullition, pendant 2 à 3 minutes. Remuer de temps en temps.

#### Au micro-ondes

Verser la sauce dans un récipient adapté. Couvrir puis chauffer 1 à 2 minutes. Remuer avant de servir.

#### Au bain-marie

Verser la sauce dans un récipient adapté. Couvrir puis monter à température de service. Remuer avant de servir.

### DOSAGES

Produit	Nombre de portions de 50 ml
La brique (1,5 kg soit 1,46 L)	30

### UTILISATION

Pour accompagner des viandes rouges et blanches grillées ou sautées, des pâtes...



## Sauce au Roquefort CHEF® Brique de 1,5 kg soit 1,46 L



**CODE EAN**  
**3033710079469**

### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit	Par portion de 50 ml
Valeur énergétique	527 kJ	271 kJ
	127 kcal	65 kcal
Matières grasses	10,7 g	5,5 g
- dont acides gras saturés	5,4 g	2,8 g
Glucides	4,5 g	2,3 g
- dont sucres	1,0 g	0,5 g
Fibres alimentaires	0,2 g	0,1 g
Protéines	3,1 g	1,6 g
Sel	1,5 g	0,76 g

### DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Une recette incontournable pour varier votre offre au quotidien.

Une recette puissante grâce à la force des 13% de Roquefort (AOC).

Une facilité d'utilisation avec une excellente tenue des sauces au bain-marie ou en liaison froide. Des sauces prêtes à l'emploi pour vous permettre de gagner du temps, tout en respectant vos contraintes d'hygiène et de budget.

### CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 12 mois (température ambiante dans son emballage d'origine).

Conserver avant ouverture dans un endroit sec et frais.

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur (+3°C maximum) et à consommer dans les 3 jours.

### DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm		
Unité consommateur (UC)	Brique	303371 007946 9	1,5 kg	1,55 g	74 x 114 x 184		
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710254163	9 kg	9,59 kg	354 x 160 x 185		
Palette - Gerbabilité: NON	Palette	3033711070564	720 kg	792 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
40.107.000.d	1652294	2103909080	6	16	5	80	480

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

