



Sauce Grillade CHEF® Brique de 1 L



CODE EAN

7613035360396

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce pour grillades - Prêt-à-l'emploi.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Sauce prête-à-l'emploi.
Excellente tenue au bain-marie et stable en liaison chaude ou froide.
Recette sans gluten.

INGRÉDIENTS

Réduction (eau, oignons, vinaigre de vin blanc, estragon, persil, poivre blanc, feuilles de laurier), huile de colza, base à la tomate (morceaux de tomates, purée de tomate (double concentré), huile de tournesol, oignons, carottes, **céleri**, eau, sucre, purée d'ail, basilic, sel, thym, poivre noir), eau, **beurre**, jaune d'**œuf** en poudre, piment jalapeño, amidon modifié, câpres, purée de citron, sel, estragon, vin blanc, épaississant (gomme xanthane), poivre noir, persil, sucre, colorant (caroténoïdes).

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 : **céleri**, **lait** et **œuf**.
- Allergènes potentiellement présents : aucun.

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 prêt-à-l'emploi	Nombre de portions de 50 ml
La brique 1 L	20

Ce dosage peut varier selon les utilisations.

UTILISATION

Pour accompagner du poulet frit, des travers de porc, une assiette de tapas (tacos, fajitas, kefta...) ou de "dips" (onion rings, tempura de légumes, cheese fingers...). Idéale pour relever le goût des burgers, en marinade, en enrobage, pour gratiner et pour accompagner des viandes et des poissons grillés ou rôtis. Cette sauce peut être servie aussi bien chaude que froide.



**Sauce Grillade
CHEF®
Brique de 1 L**



CODE EAN

7613035360396

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml	
Énergie	1403	kJ
	340	kcal
Matières grasses	35	g
- dont acides gras saturés	6,3	g
Glucides	4,6	g
- dont sucres	2,0	g
Fibres alimentaires	1,0	g
Protéines	1,3	g
Sel	1,2	g

Recette sans gluten

Le gluten est une protéine présente dans certaines céréales, notamment le blé, le seigle ou l'orge. Certaines personnes sont intolérantes au gluten (environ 1% de la population) et doivent l'exclure totalement de leur alimentation.

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Une sauce onctueuse, douce et légèrement acidulée, riche en herbes et en condiments.

Ingrédients soigneusement sélectionnés pour une recette élaborée et riche en goût. Sans exhausteurs de goût ajoutés. Recette sans gluten.

Produit prêt-à-l'emploi. Excellente tenue au bain-marie et stable en liaison chaude ou froide.

Sauce personnalisable avec l'adjonction de zestes de citron ou jus de citron, en ajoutant des herbes fraîches concassées (coriandre, persil), en la mélangeant avec un fromage blanc ou frais, avec une inclusion de dés de fruits (ananas, mangue) ou de tomates confites.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 8 mois.

À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Après ouverture conserver au réfrigérateur à max. +5°C et utiliser 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	7613035360396	1,00	kg	1,03	kg	71	x	72 x 198
Unité de distribution (UD)	Carton	7613035360402	6,00	kg	6,25	kg	230	x	159 x 205
Palette - Gerbabilité : Non	Palette	7613035360419	690,00	kg	746,00	kg	1200	x	800 x 1175

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
VA1042A-02	12287841	PM53903F-02 PM53903B-02	2103909010	Finlande	6	23	5	115	690

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

NESTLÉ PROFESSIONAL en direct
Infos, nutrition, conseils...
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.fr
NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

Nestlé
PROFESSIONAL.
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons