



Sauce Crèmeuse aux Champignons CHEF® Brique de 1 L



CODE EAN

7613035360563

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce aux champignons - 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 de champignons 54% (eau, champignons (champignons de Paris, cèpes) 22%, carottes, oignons, vin blanc, purée d'ail, thym, romarin), **crème** 36%, amidon modifié, huile de colza, **beurre**, amidon de riz, sel, champignon de Paris en poudre.

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**.
- 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

Ce dosage peut varier selon les utilisations.

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

UTILISATION

Pour accompagner des pâtes, des légumes (épinards, haricots verts), une poêlée de champignons, de la volaille ou du poisson blanc. Idéale pour réaliser un gratin ou un déglacage de cuisson de viandes blanches sautées.



Sauce Crèmeuse aux Champignons CHEF® Brique de 1 L



CODE EAN

7613035360563

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml	
Énergie	792	kJ
	192	kcal
Matières grasses	18	g
- dont acides gras saturés	9,8	g
Glucides	5,5	g
- dont sucres	1,8	g
Fibres alimentaires	1,0	g
Protéines	1,0	g
Sel	0,78	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 blanche lisse et onctueuse, savoureuse et équilibrée en champignons (champignons de Paris et cèpes).

Convient aux régimes végétariens.

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 des dés de fromage (gorgonzola, comté, fêta...), des marquants de tomates séchées, des herbes fraîches concassées, des zestes et du jus de citrons, une chlorophylle d'herbes ou encore une tapenade.

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	7613035360563	1,104 kg	1,13 kg	71 x 72 x 198
Unité de distribution (UD)	Carton	7613035360570	6,624 kg	6,89 kg	230 x 159 x 205
Palette - Gerbabilité : Non	Palette	7613035360587	761,76 kg	819,00 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
VA12287842A	12287842	PM53904F-02 PM53904B-02	2103909080	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.



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons