



## Sauce Roquefort CHEF® Boîte de 600g pour 7,2L



CODE EAN  
7613035759640

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Base pour sauce Roquefort déshydratée

### BÉNÉFICE CLÉ DU PRODUIT

Toute la puissance et la finesse de goût du Roquefort A.O.P. dans une sauce aux usages très variés.

### INGRÉDIENTS

Amidon modifié, Roquefort (**lait**) 13,5%, sel, crème en poudre (**lait**), huile de tournesol, **lait** écrémé en poudre, farine de **blé**, extrait de levure, sirop de glucose, arômes (**blé, lait**), protéines de **lait**, colorant : caramel ordinaire ; poivre noir, extrait de viande de bœuf.

Peut contenir : **oeuf, céleri**.

### 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, blé**.
- Allergènes potentiellement présents : **oeuf, 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, 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. Mélanger l'eau et la crème liquide.
2. Délayer la préparation pour sauce Roquefort dans les liquides froids ou chauds.
3. Porter à ébullition tout en remuant.
4. Cuire 4 minutes à frémissement, remuer de temps en temps.

### DOSAGES

Produit déshydraté	Base de sauce		
	Eau	Crème liquide	Nombre de litres reconstitués
100 g	1 litre	20 cl	1,2 litres
La boîte	6 litres	1,2 litres	7,2 litres

### UTILISATION

Pour accompagner des viandes rouges ou blanches, grillées ou sautées. Idéale pour agrémenter des plats à base de pâtes ou d'autres féculents.



## Sauce Roquefort CHEF® Boîte de 600g pour 7,2L



**CODE EAN**  
**7613035759640**

### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par litre de sauce reconstituée
Valeur énergétique	1763 kJ	3704 kJ
	421 kcal	894 kcal
Matières grasses	20 g	74 g
- dont acides gras saturés	8,9 g	42 g
Glucides	49 g	45 g
- dont sucres	6,2 g	9,5 g
Fibres alimentaires	0,4 g	0,4 g
Protéines	11 g	12 g
Sel	13,6 g	11,5 g

### DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Issue du savoir-faire CHEF®, une sauce incontournable pour varier votre offre au quotidien. Une recette puissante et typique au bon goût de roquefort. Cette sauce peut être servie en l'état, mais laisse également libre cours à votre créativité culinaire pour la personnaliser. Facile d'utilisation avec une excellente tenue au bain-marie et en liaison froide.

### CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 12 mois.  
À conserver dans un endroit sec et frais.  
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	7613035759640	0,6 kg	0,7 kg	132 x 145 x 147			
Unité de distribution (UD)	Carton	7613035759657	3,6 kg	4,34 kg	396 x 290 x 152			
Palette - Gerbabilité : oui	Palette	7613035759664	201,6 kg	269 kg	1200 x 800 x 1214			
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
PA15.047.000	12316571	2103909080	France	6	8	7	56	336

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



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons