



Sauce Chasseur CHEF® Boîte de 810 g jusqu'à 9,3 L



CODE EAN
7613038601984

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce Chasseur déshydratée.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Excellente tenue au bain-marie et en liaison froide.
Liaison fluide et adaptée pour une belle sauce nappante.

INGRÉDIENTS

Amidon modifié, sel, sirop de glucose, maltodextrine, tomate, oignon, champignons de Paris, huile de tournesol, arômes (**LAIT**), extrait de levure, ail, extrait de champignons, colorant (caramel ammoniacal), échalote, extrait de vin blanc, poivre blanc, jus de cuisson de viande de boeuf, estragon, cerfeuil, extrait d'estrageon, extrait de thym.

Peut contenir : **OEUFS, GLUTEN, CÉLERI, POISSONS, CRUSTACÉS.**

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **lait**.
- Traces d'allergènes potentiellement présents : **œufs, gluten, céleri, poissons, crustacés.**

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 certifié par les normes ISO 9001 et FSSC 22000. Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM. Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

NESTLÉ PROFESSIONAL s'engage sur la recyclabilité de ses emballages ainsi que sur la réduction du plastique : à partir de janvier 2020, en moyenne -29% de plastique sur les boîtes en polypropylène en France.



MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans un liquide bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.

DOSAGES

Produit déshydraté	Dosage préconisé	
	Eau	Litres obtenus
90 g	1 L	1,03 L
La boîte	9 L	9,3 L

UTILISATION

Pour réaliser des recettes légères et riches en saveur.

Pour accompagner toutes les viandes de porc, de volaille ou de bœuf sautées ou rôties. La Sauce Chasseur CHEF® pourra être relevée d'herbes fraîches telles que la coriandre, l'estrageon ou le persil plat.



Sauce Chasseur CHEF® Boîte de 810 g jusqu'à 9,3 L



CODE EAN
7613038601984

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 100 mL*	Bénéfice nutritionnel
Valeur énergétique	1377 kJ 329 kcal	124 kJ 30 kcal	À très faible teneur en matières grasses tel que préparé.
Matières grasses	3,0 g	< 0,5 g	
- dont acides gras saturés	0,3 g	< 0,1 g	
Glucides	68 g	6,1 g	
- dont sucres	8 g	0,7 g	
Fibres alimentaires	3,0 g	< 0,5 g	
Protéines	6,1 g	0,5 g	
Sel	12,4 g	1,1 g	

*préparé avec 90 g/L

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Longueur en bouche de la note de viande. Belles lamelles de champignons émincés. Liaison fluide et adaptée pour une belle sauce nappante.

Cette sauce peut être servie en l'état mais laisse également libre cours à votre créativité culinaire pour la personnaliser.

Cette sauce est élaborée pour vous assurer une dilution parfaite à l'eau bouillante, une excellente tenue au bain-marie et en liaison froide.

Un conditionnement pratique, hermétique, refermable, empilable, réutilisable et recyclable.

Une étiquette claire facilitant l'identification de la gamme, du produit et des informations clés.

Un bordereau de traçabilité détachable.

Un très bon rapport qualité/prix : garantie du respect des exigences qualité de Nestlé Professional® à un coût maîtrisé.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 15 mois.

A conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	7613038601984	810 g	900 g	129 x 129 x 217
Unité de distribution (UD)	Carton	7613038601991	4,86 kg	5,67 kg	390 x 260 x 223
Palette - Gerbabilité : NON	Palette	7613038602004	174,96 kg	230 kg	1200 x 800 x 1042

Codes internes Nestlé			Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par	Couches par	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
15.039.02 8	12432454	44005018 44003225 44003241	2103909010	France	6	9	4	36	216

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS NANTERRE, ISSY-LES-MOULINEAUX ©Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons

Version du 30/01/2020

Les dernières mises à jour sont disponibles sur notre site internet www.nestleprofessional.fr

Page 2 / 2