



Sauce aux Poivres CHEF® Brique de 1,5 kg soit 1,46 L



CODE EAN
3033710036912

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce aux poivres.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

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

INGRÉDIENTS

Eau, **crème**, huile de tournesol, farine de **blé**, amidons modifiés de maïs, sel, concentré de tomate, extrait de viande de bœuf, vin blanc, cognac, poivres (0,35%) : vert, blanc et noir ; arômes, oignon séché, émulsifiant : E472e ; épaississant : gomme xanthane ; colorant : E150c.

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**.
- 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 grillées ou sautées (bœuf, canard, volaille, agneau...).



Sauce aux Poivres CHEF® Brique de 1,5 kg soit 1,46 L



CODE EAN
3033710036912

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit	Par portion de 50 ml
Énergie	323 kJ	165 kJ
	78 kcal	40 kcal
Matières grasses	5,9 g	3,0 g
- dont acides gras saturés	1,9 g	1,0 g
Glucides	4,7 g	2,4 g
- dont sucres	0,9 g	0,5 g
Fibres alimentaires	0,5 g	0,3 g
Protéines	1,2 g	0,6 g
Sel	1,3 g	0,60 g

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Une recette incontournable pour varier votre offre au quotidien.

Une sauce crémeuse relevée de poivres : blanc, noir et vert soutenue par une note de viande et de Cognac. La note poivre est facile à atténuer par l'adjonction de crème liquide.

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	3033710036912	1,5 kg	1,55 kg	74	114	182	
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710251797	9 kg	9,39 kg	354	160	185	
Palette : gerbabilité : NON	Palette	3033711066949	720 kg	776 kg	1200	800	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
40.103.001.b	1651250	2103909010	Italie	6	16	5	80	480

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

