



## Sauce Poivres CHEF® Brique de 1L



CODE EAN

7613034878854

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce aux poivres - 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 veau (eau, os de veau, oignons, poireau, panais, carottes, persil, thym, feuilles de laurier, ail), **crème**, amidon modifié, **beurre**, vin blanc, jus de veau (sirop de glucose, sel, arômes, graisse de bœuf, sucre, maltodextrine, légumes (oignons, tomates), viande de veau en poudre, acidifiants (acide lactique, lactate de calcium, acide citrique), extraits de vin, extrait de romarin), brandy, poivres 1% (noir, vert, rose, blanc), sel, colorant (caramel ordinaire).

### 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

Produit prêt-à-l'emploi	Nombre de portions de 50 ml	Ce dosage peut varier selon les utilisations.
La brique 1 L	20	

### UTILISATION

Un incontournable pour accompagner les viandes rouges, blanches grillées ou sautées. Une sauce idéale pour agrémenter des émincés ou encore des pâtes. La puissance du poivre s'allie parfaitement aux poissons et aux crustacés.



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



CODE EAN

**7613034878854**

**DÉCLARATION NUTRITIONNELLE**

	Pour 100 ml	
Énergie	894	kJ
	215	kcal
Matières grasses	17	g
- dont acides gras saturés	9,6	g
Glucides	7,6	g
- dont sucres	2,8	g
Fibres alimentaires	0,5	g
Protéines	7,3	g
Sel	1,3	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 brune viandée, légèrement crémée, avec de nombreux marquants de poivre mignonette. Élaborée avec 10 g de poivres pour 1 litre de sauce.

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 une pointe de crème, une réduction d'échalote au vin blanc ou des pulpes de légumes. Apportez une typicité par l'ajout d'un poivre cubèbe, sarawak, poivre vert...

**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	7613034878854	1,046 kg	1,08 kg	71 x 72 x 198
Unité de distribution (UD)	Carton	7613034878861	6,276 kg	6,54 kg	230 x 159 x 205
Palette - Gerbabilité : Non	Palette	7613035773912	721,74 kg	779,00 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
VA12255843	12255843	PM5388F-02 PM5389B-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.



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons