



Sauce Stroganoff (paprika doux)
CHEF®
Brique de 1 L



CODE EAN

7613035360297

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce au paprika doux - 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 bœuf (eau, os de bœuf, vin rouge (avec **sulfites**), carottes, oignons, purée de tomate (double concentré), poireau, ail, livèche, poivre noir, thym, feuilles de laurier), réduction aux champignons 28% (champignons de Paris (8,8%), oignons, poivrons rouges (7,1%), huile de colza, purée de tomates (double concentré), lard, ail, paprika en poudre (0,11%)), base au vin rouge (vin rouge (avec **sulfites**), oignons, vinaigre de vin rouge, sucre caramélisé, sucre, sucre roux), **crème**, amidon modifié, sel, vin rouge (avec **sulfites**), poivre de cayenne, poivre noir.

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 : **sulfites** et **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
La brique 1 L	20

Ce dosage peut varier selon les utilisations.

UTILISATION

Une sauce idéale pour accompagner tous types d'émincés de viande (veau, bœuf, volaille...), laquer une viande ou un poisson avant cuisson ou réaliser une sauce d'accompagnement de légumes ou de féculents (pommes de terre, légumes secs, haricots blancs...). Une sauce parfaite pour agrémenter vos plats cuisinés ou vos cocottes.



Sauce Stroganoff (paprika doux)
CHEF®
Brique de 1 L



CODE EAN

7613035360297

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml	
Énergie	488	kJ
	117	kcal
Matières grasses	6,3	g
- dont acides gras saturés	2,3	g
Glucides	6,7	g
- dont sucres	3,6	g
Fibres alimentaires	1,1	g
Protéines	7,8	g
Sel	1,7	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 cuisinée, viandée et tomate, parfumée au paprika doux et champignons relevée d'une note légèrement fumée. 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 en ajoutant du bacon grillé, une sauce condimentaire (soja, vinaigre aromatisé, ketchup ou brown sauce), des condiments hachés (par exemple des câpres, des cornichons, des épices ou des agrumes confits). Vous pouvez également l'adoucir avec une pointe de crème, renforcer son goût avec une poêlée de champignons ou la lier avec une purée de légumes.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 9 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	7613035360297	1,06	kg	1,09	kg	71	x	72 x 198
Unité de distribution (UD)	Carton	7613035360303	6,36	kg	6,61	kg	230	x	159 x 205
Palette - Gerbabilité : Non	Palette	7613035360310	731,40	kg	788,00	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
VA12287840	12287840	PM53905F-02 PM53905B-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.

NESTLÉ PROFESSIONAL en direct
 Infos, nutrition, conseils...
 Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
 (Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.fr
 NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,
 B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

Nestlé
PROFESSIONAL
 Créateur de Solutions Culinaires & Boissons