



## CHEF® Sauce Liquide Hollandaise Classique 1L



CODE EAN

7613036700283

### DÉNOMINATION

Sauce Hollandaise - Prêt-à-l'emploi

### INGRÉDIENTS

Ingrédients: eau, huile de tournesol, **beurre** 9,5 %, **jaune d'œuf** 6 %, amidon modifié, sel, jus de citron concentré, amidon de maïs, épaississants (gomme guar, gomme xanthane), protéines de pois, sucre, arôme naturel, curcuma, extrait de paprika. A conserver au sec et à l'abri de la chaleur.

### ALLERGÈNES MAJEURS

Allergènes	Présence	Traces Possibles	Non
Arachides			x
Noix			x
Lait (incl lactose)	x		
Œufs	x		
Soja			x
Poisson			x
Crustacés			x
Céréales (contenant gluten)			x
Céleri			x
Moutarde			x
Lupins			x
Mollusques			x
Sésame			x



S.A. Nestlé Catering Services N.V.  
Rue de Birminghamstraat 221  
Bruxelles 1070 Brussel

Tel: (+32) 02/529.55.30  
Fax: (+32) 02/529.56.20  
E-mail: consumnp@be.nestle.com

[www.nestleprofessional.com](http://www.nestleprofessional.com)

### 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 une portion de 40 ml pendant 15 secondes au micro-ondes 1800 watts. 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.

### UTILISATION

Un classique de la cuisine française pour accompagner des légumes type asperges, des poissons et des oeufs bénédicines.



## CHEF® Sauce Liquide Hollandaise Classique 1L



CODE EAN

7613036700283

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Pour 100 g	
Valeur énergétique	987 kJ
	239 kcal
Matières grasses	25.0 g
- dont acides gras saturés	7.0 g
Glucides	3.4 g
	- dont sucres 0.5 g
Fibres alimentaires	0.2 g
Protéines	1.2 g
Sel	1.1 g

### CONSERVATION - STOCKAGE

A conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Après ouverture conserver au réfrigérateur et utiliser dans les 3 jours.  
Durabilité à la production : 9 mois.  
Durabilité minimale à la livraison : 120 jours.

### DONNÉES LOGISTIQUES

Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm	
Unité consommateur (UC)	Brique	7613036700283	1 kg	1.06 kg	63 x 95 x 170
Unité de distribution (UD)	Carton	7613036700290	8 kg	8.50 kg	271 x 210 x 176
Palette		7613036700306	720 kg	790 kg	1200 x 800 x 150

Code PA	Code Article	Origine	Code Intrastat	Pays d'origine	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
BRIC0665	12383184	Italie	2103909080	Italie	8	15	6	90	720

### BÉNÉFICES

Une sauce onctueuse et savoureuse avec un équilibre subtil entre le goût d'oeuf, de beurre et de citron. Convient aux régimes végétariens. Sans exhausteurs de goût ajoutés (glutamates, inosinates, guanylates). Produit prêt-à-l'emploi et facile d'utilisation avec une excellente tenue au bain-marie, en liaison chaude ou froide. Facilement personnalisable, créez votre sauce en y ajoutant des herbes fraîches, de la moutarde à l'ancienne, du jus d'orange ou tout autre ingrédient s'accordant avec une sauce hollandaise.

© Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.