



## CHEF® Sauce Liquide Champignon Classique 1L



CODE EAN

7613036698771

### DÉNOMINATION

Sauce champignon - Prêt-à-l'emploi

### INGRÉDIENTS

eau, champignons de Paris 12,2% (champignons de Paris 12% et champignons de Paris déshydratés), **crème**, échalote, amidon modifié, protéines de **petit-lait** en poudre, huile de tournesol, sel, sucre, arômes naturels, jus de champignon concentré, extrait de levure, épaississant (gomme xanthane), jus de citron concentré, poivre blanc.

### 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
Sulfites			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

Une sauce idéale pour accompagner des pâtes, du riz, des viandes blanches et des légumes.



## CHEF® Sauce Liquide Champignon Classique 1L



CODE EAN

7613036698771

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Pour 100 g	
Valeur énergétique	268 kJ 68 kcal
Matières grasses	3.9 g
- dont acides gras saturés	1.8 g
Glucides	5.4 g
- dont sucres	1.7 g
Fibres alimentaires	0.4 g
Protéines	1.6 g
Sel	0.86 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	7613036698771	1 kg	1.06 kg	63 x 95 x 170
Unité de distribution (UD)	Carton	7613036698788	8 kg	8.50 kg	271 x 210 x 176
Palette		7613036698795	720 kg	790.00 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
BRIC0667	12383106	Italie	2103909080	Italie	8	15	6	90	720

### BÉNÉFICES

Une sauce à la texture crémeuse et nappante avec des beaux morceaux de champignons de Paris pour encore plus de goût. Convient aux régimes végétariens. Sans exhausteurs de goût ajoutés (glutamates, inosinates, guanylates). Produit prêt-à-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, un peu de crème, de la moutarde à l'ancienne ou un complément de garniture comme des petits oignons glacés à blanc par exemple.

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