



CHEF® Sauce Liquide Béarnaise Classique 1L



MADE TO YOUR STANDARDS

CODE EAN

7613036699716

DÉNOMINATION

Sauce Béarnaise - Prêt-à-l'emploi

INGRÉDIENTS

Ingrédients: eau, huile de tournesol, **beurre** 9,5 %, **jaune d'œuf** 6 %, échalote, vin blanc, vinaigre de vin blanc, amidon modifié, sel, estragon, sucre, cerfeuil, épaississants (gomme xanthane, gomme guar), arômes naturels, poivre noir, extrait de paprika, curcuma.

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

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 viandes et des poissons grillés.



CHEF® Sauce Liquide Béarnaise Classique 1L



CODE EAN

7613036699716

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Pour 100 g	
Valeur énergétique	988 kJ 240 kcal
Matières grasses	24.5 g
- dont acides gras saturés	6.9 g
Glucides	3.5 g
- dont sucres	0.5 g
Fibres alimentaires	0.3 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	7613036699716	1 kg	1.06 kg	63 x 95 x 170
Unité de distribution (UD)	Carton	7613036699723	8 kg	8.50 kg	271 x 210 x 176
Palette		7613036699730	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
BRIC0666	12383171	Italie	2103909080	Italie	8	15	6	90	720

BÉNÉFICES

Une sauce à la texture onctueuse et nappante avec quelques marquants d'estragon et d'échalote pour encore plus de goût.

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, un coulis de tomate, de la moutarde à l'ancienne, ou tout autre ingrédient s'accordant avec une sauce béarnaise.

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