



CHEF® Classic Béarnaisesaus Brik van 1 L



EAN CODE

8445290718563

PRODUCTBESCHRIJVING

Béarnaisesaus kant-en-klaar.

BELANGRIJKSTE PRODUCTVOORDELEN

- Kant-en-klare saus.
- Geschikt voor au bain-marie.
- Stabiel bij warme of koude bereidingen.
- Geschikt voor vegetarische diëten.



INGREDIËNTEN

Water, koolzaadolie, **BOTER (MELK)** 10%, **KIPPENEI**-eigeelpoeder 6%, sjalot, witte wijnazijn, gemodificeerde zetmelen, witte wijn, dragon, wortel extract, zout, suiker, verdikkingsmiddel (xanthaangom), kervel, zwarte peper, natuurlijk dragon aroma.

ALLERGENEN

In overeenstemming met de huidige regelgeving:

- Allergenen aanwezig in het recept of in één van de ingrediënten: **boter (melk), kippenei**.
- Allergenen mogelijk aanwezig: **geen**.

Controleer deze informatie op het etiket van uw product, want alleen deze informatie is bindend.



Nestlé Professional Belgilux
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.be

GEbruiksaanwijzing

- Opwarmen in een pan, in de magnetron (in een geschikte beker) of au bain-marie.
- Doorroeren voor het serveren.
- Een verpakking bevat ongeveer 25 porties.

VERHOUDINGEN

Vloeibare Saus	Porties van 40 ml
Brik van 1 L	25

Bovenstaande dosering is een richtlijn, naar eigen smaak kunt u de producthoeveelheid in uw gerechten verhogen of verlagen.

GEbruiksSUGGESTIES

- Een ideale saus om gegrild vlees en vis te begeleiden.



CHEF® Classic Béarnaisesaus Brik van 1 L



EAN CODE

8445290718563

VOEDINGSWAARDEN

	Per 100 ml	Nutri-Score
Energie	1080 kJ 262 kcal	
Vetten	25,7 g	
- waarvan verzadigde vetzuren	6,8 g	
Koolhydraten	5,0 g	
- waarvan suikers	0,7 g	
Vezels	0,5 g	
Eiwitten	2,3 g	
Zout	1,0 g	

PRODUCTBESCHRIJVING EN VOORDELEN

- Een saus met een romige en smeuïge textuur, met hints van dragon en sjalot voor extra smaak.
- Gemakkelijk te personaliseren, creëer uw eigen saus door verse kruiden, tomatencoulis, grove mosterd of andere ingrediënten toe te voegen die passen bij een béarnaisesaus.
- Zonder toegevoegde smaakversterkers (glutamaten, inosinaten, guanylaten).
- Kant-en-klaar en gemakkelijk te gebruiken
- Geschikt voor au bain-marie
- Stabiel bij warme of koude bereidingen.
- Geschikt voor vegetarische diëten.

BEWARING - OPSLAG

- Minimale houdbaarheid na productie: 10 maanden.
- Minimale houdbaarheid na levering: 120 dagen.
- Bij kamertemperatuur bewaren.
- Na openen in de koelkast bewaren (bij max + 5°C) en binnen 3 dagen gebruiken.

LOGISTIEKE GEGEVENS

	Type CE / DE	EAN code	Netto Gewicht	Bruto gewicht	Afmetingen (L x B x H) in mm
Consumenteneenheid (CE)	Brik	8445290718563	980 g	1012 g	72 x 73 x 199
Distributie-eenheid (DE)	Karton	8445290718556	5,880 kg	6,149 kg	215 x 156 x 205
Pallet - Stapelbaar: NEEN	Pallet	8445290718570	676,200 kg	733 kg	1200 x 800 x 1175

Nestlé Code	Intrastat Code	Land van herkomst	Aantal CE per DE	Aantal DE per laag	Lagen per pallet	Aantal DE per pallet	Aantal CE per pallet
12554281	21039090	Finland	6	23	5	115	690

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