



CHEF® Sauce Demi-Glace Sachet de 2 kg pour 30 L



CODE EAN

8585002451491

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce demi-glace déshydratée.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

- Préparation rapide.
- Garantie d'une qualité constante.
- Utilisation facile et simple.
- Gain de temps considérable.
- Beaucoup de possibilités de variations.
- Convient à un régime végétarien.



INGRÉDIENTS

Amidon modifié, farine de **BLÉ**, arômes (avec **CÉLERI**), tomate, sel, protéines de **BLÉ** hydrolysée (protéines de **BLÉ**, sel), sucre, extrait de levure, maltodextrine, huile végétale (tournesol, palme).

Peut contenir: **LAIT, ŒUF, SOJA** et **POISSON**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur:

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients: **blé, céleri**.
- Allergènes potentiellement présents: **lait, oeuf, soja, poisson**.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit,
car seules celles-ci font foi.



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

MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans un peu d'eau tiède.
2. Porter le reste de l'eau à ébullition. Y ajouter le produit délayé.
3. Cuire 4 à 5 minutes en remuant.

DOSAGES

Produit déshydraté	Base de sauce	
	Eau	Nombre de litres obtenus
70 g	1 Litre	1,05 Litre
Le sachet (2 kg)	29 Litres	30 Litres

Le dosage préconisé est indicatif, vous pouvez selon votre goût augmenter ou réduire la quantité du produit mise en œuvre

UTILISATION

- Idéal pour des sauces brunes à caractère: sauce au poivre vert, sauce échalote, sauce estragon, sauce moutarde, sauce aux champignons,...
- Pour terminer différents plats mijotés.



CHEF® Sauce Demi-Glace
Sachet de 2 kg pour 30 L



CODE EAN

8585002451491

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g
Énergie	1399 kJ 330 kcal
Matières grasses	2,4 g
- dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	65 g
- dont sucres	8,7 g
Fibres alimentaires	1,9 g
Protéines	9,9 g
Sel	12,2 g

CONSERVATION - STOCKAGE

- Durabilité minimale après production: 18 mois.
- Durabilité minimale après livraison: 120 jours.
- À conserver au sec et à l'abri de la chaleur.
- Bien refermer après chaque utilisation et utiliser dans les meilleurs délais.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Sachet	8585002451491	2 kg	2,060 kg	70 x 190 x 285
Unité de distribution (UD)	Carton	8585002451507	8 kg	8,800 kg	384 x 259 x 323
Palette	Palette		216 kg	263 kg	1200 x 800 x 1119

Code Nestlé	Code Intrastat	Pays d'origine	Nbre UC par UD	Nbre UD par couche	Couches par palette	Nbre UD par palette	Nbre UC par palette
12352015	21041000	Slovaquie	4	9	3	27	108

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