



Sauce Crustacés "à l'armoricaine" CHEF® Boîte de 960 g pour 8,4 L



CODE EAN
3033710032914

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce Crustacés "à l'armoricaine" déshydratée.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Excellente tenue au bain-marie et en liaison froide.
Liaison fluide et adaptée pour une belle sauce nappante.

INGRÉDIENTS

Amidon modifié de maïs, huile de palme, maltodextrine, sirop de glucose, sel, **crustacés 6% : crevette, homard, crabe** ; huile de tournesol, légumes : oignon, tomate ; **crème, lactose**, arômes (**poisson, crustacés**), extrait de levure, **poisson**, protéines de **lait**, extrait de vin blanc, **lait** écrémé, correcteurs d'acidité : acide citrique, citrates de sodium ; épaississant : gomme xanthane ; extrait de carotte, jus de betterave rouge, colorant : caroténoïdes.

Peut contenir des traces de **céleri, œuf, blé et mollusques**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **crustacés, poisson, lait**.
- Traces d'allergènes potentiellement présents : **céleri, œuf, blé et mollusques**.

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

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.
Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.

DOSAGES

Produit déshydraté	Dosage préconisé	
	Eau	Litres obtenus
120 g	1 L	1,05 L
La boîte	8 L	8,4 L

UTILISATION

Pour accompagner les poissons, crustacés, coquillages et de la volaille. Pour relever la saveur de poissons grillés, ajouter quelques pistils de safran à la sauce.



Sauce Crustacés "à l'armoricaine" CHEF® Boîte de 960 g pour 8,4 L



CODE EAN
3033710032914

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par litre de sauce obtenue
Valeur énergétique	1856 kJ 443 kcal	2122 kJ 508 kcal
Matières grasses	22 g	25 g
- dont acides gras saturés	9,5 g	11 g
Glucides	54 g	61 g
- dont sucres	6,7 g	7,6 g
Fibres alimentaires	1,6 g	1,8 g
Protéines	8,2 g	9,4 g
Sel	8,5 g	9,8 g

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Cette sauce a une belle note de crustacés et une jolie couleur orangée. Sa liaison est adaptée pour un nappage efficace. Cette sauce peut être servie en l'état mais laisse également libre cours à votre créativité culinaire pour la personnaliser.

Elle a été élaborée pour vous assurer une parfaite stabilité au bain-marie, ainsi qu'une dilution parfaite à l'eau bouillante ou encore une excellente tenue en liaison froide.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 15 mois.

À conserver dans un endroit sec et frais. Bien refermer après ouverture 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)		Boîte	3033710032914	960 g		1007 g		132 x 145 x 180	
Unité de distribution (UD)		Carton	3033710268252	5,76 kg		6,57 kg		396 x 290 x 185	
Palette - Gerbabilité: OUI		Palette	3033711097752	230,4 kg		288 kg		1200 x 800 x 1075	
Code PA	Code interne	Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette	
15.058.020.c	12072134	2103909010	France	6	8	5	40	240	

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

