



## CHEF® Sauce aux Poivres Boîte de 1,08 kg pour 9,6 L



CODE EAN  
**3033710023547**

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce aux Poivres déshydratée.

### BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Le bon équilibre entre la puissance des poivres (noir, vert et blanc) et la longueur en bouche apportée par la note viande. Excellente tenue au bain marie et en liaison froide.

### INGRÉDIENTS

Amidon transformé de maïs, sirop de glucose, sel, extrait de levure, farine de **blé**, maltodextrine, huile de palme, légumes (tomates, oignons), huile de tournesol, arômes (avec **gluten**), poivre 1,8 % (noir, vert, blanc), extrait de viande de bœuf, crème en poudre (**lait**), extrait de vin blanc, extrait de thym, **lactose**, protéines de **lait**, colorant (caramel ammoniacal), stabilisant (citrates de sodium).

Peut contenir des traces d'**œuf**, **céleri**, **moutarde**.

### 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: **lait**, **gluten**.
- Traces d'allergènes potentiellement présents: **œuf**, **céleri**, **moutarde**.

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 | Base de sauce |                          |
|--------------------|---------------|--------------------------|
|                    | Eau           | Nombre de litres obtenus |
| 120 g              | 1 Litre       | 1,07 Litre               |
| La boîte           | 9 Litres      | 9,6 Litres               |

### UTILISATION

Pour accompagner des grillades, des rôtis, des mets à la minute préparés avec de la viande de bœuf, de veau, de porc, de la volaille et du gibier. Pour obtenir une sauce aux poivres plus douce, on peut l'associer au Jus de Veau Lié CHEF®.



## CHEF® Sauce aux Poivres Boîte de 1,08 kg pour 9,6 L



**CODE EAN**  
**3033710023547**

### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

|                            | pour 100 g de produit déshydraté | Par litre de sauce obtenue | Bénéfice nutritionnel                 |
|----------------------------|----------------------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| Valeur énergétique         | 1635 kJ<br>388 kcal              | 1833 kJ<br>435 kcal        | - À faible teneur en matières grasses |
| Matières grasses           | 11 g                             | 13 g                       |                                       |
| - dont acides gras saturés | 4,1 g                            | 4,6 g                      |                                       |
| Glucides                   | 61 g                             | 68 g                       |                                       |
| - dont sucres              | 5,9 g                            | 6,6 g                      |                                       |
| Fibres alimentaires        | 1,7 g                            | 1,9 g                      |                                       |
| Protéines                  | 9,4 g                            | 11 g                       |                                       |
| Sel                        | 10,8 g                           | 12,2 g                     |                                       |

### DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Le bon équilibre entre la puissance des poivres (noir, vert et blanc) et la longueur en bouche apportée par la note viande.  
La note poivre est facilement adoucie par l'adjonction de crème liquide.  
Une texture légère et nappante.  
Cette sauce a été élaborée pour vous assurer une dilution parfaite à l'eau bouillante et une excellente tenue au bain-marie et en liaison froide.

### CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 15 mois.  
À conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière. 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         | 3033710023547      | 1,08 kg        |                    | 1,2 kg              |                     | 132 x 145 x 180              |  |
| Unité de distribution (UD)  |          | Carton        | 3033710273324      | 6,5 kg         |                    | 7,3 kg              |                     | 396 x 290 x 185              |  |
| Palette - Gerbabilité : Oui |          | Palette       | 3033711099107      | 259,2 kg       |                    | 317 kg              |                     | 1200 x 800 x 1075            |  |
| Codes internes Nestlé       |          | Code douanier | Pays de production | Nbre UC par UD | Nbre UD par Couche | Couches par Palette | Nbre UD par Palette | Nbre UC par Palette          |  |
| 15.036.023.d                | 12066157 | 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.

