

Sauce au beurre blanc déshydratée

Ref. 006811 | EAN 3033710032907

Fournisseur NESTLE PROFESSIONAL CULINAIRE

Marque CHEF®

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 1,02kg
Unité de vente	Boite de 1 kg
Durée de vie	456 jours
DLUO garantie	300 jours
Allergènes	Céréales contenant du gluten
Allergènes (Traces)	Crustacés, Oeufs, Poissons, Lait, Céleri
Mode de conservation	Durabilité minimale : 15 mois. À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation.
Conditions de conservation	Durabilité minimale : 15 mois. À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation.
Température de stockage	De 6°C à 30°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Pour accompagner des poissons grillés, rôtis et pochés. Ajouter de la crème à la Sauce Beurre Blanc pour obtenir un beurre Nantais.
Descriptif	Cette sauce offre un équilibre harmonieux entre l'acidité de la réduction vinaigre-échalotes et la richesse du beurre. Elle peut être servie telle quelle ou servir de base pour laisser libre cours à votre créativité culinaire et la personnaliser selon vos recettes. Elle garantit une excellente tenue au bain-marie et en liaison froide, une performance particulièrement recherchée pour ce type de sauce émulsionnée généralement instable dans ces conditions. Adaptée à un régime végétarien, elle allie praticité et régularité. Son conditionnement est pratique, hermétique, refermable, empilable et recyclable. L'étiquette claire facilite l'identification de la gamme et des informations clés, tandis qu'un bordereau de traçabilité détachable assure un suivi précis. Elle offre un très bon rapport qualité/prix, conforme aux exigences de NESTLE PROFESSIONAL à coût maîtrisé.

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr

Ingrédients	Maltodextrine, farine de BLE, huile de palme, amidon modifié, sel iodé, échalote 5,7%, sirop de glucose, huile de tournesol, sel, extrait de vinaigre d'alcool, extrait de vin blanc, arômes. Peut contenir : OEUFS, LAIT, CELERI, POISSONS, CRUSTACES.
Message marketing	Equilibre entre l'acidité de la réduction vinaigre-échalotes et le beurre. Cette sauce peut être servie en l'état mais laisse également libre cours à votre créativité culinaire pour la personnaliser. Excellente tenue au bain-marie et en liaison froide, propriété très difficile à atteindre en particulier pour les sauces émulsionnées généralement instables dans ces conditions. Convient à un régime végétarien. Un conditionnement pratique, hermétique, refermable, empilable et recyclable.Une étiquette claire facilitant l'identification de la gamme, du produit et des informations clés. Un bordereau de traçabilité détachable.Un très bon rapport qualité/prix : garantie du respect des exigences qualité de Nestlé Professional à un coût maîtrisé.

LOGISTIQUE

UNITÉ

PCB	1	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	1.1 Kilos	**Volume**	3 343 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	14.1 x 13.1 x 18.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

CARTON

PCB	6	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	6.93 Kilos	**Volume**	19 203 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	37.1 x 27.1 x 19.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

PALETTE

PCB	216	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	275 Kilos	**Volume**	1 060 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 110.5	**Dimensions (unité)**	Centimètre

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	**Pour 100 gr / ml non préparés**	**Pour préparation de 100 gr / ml**
Valeur énergétique	428 Kilocalories 1 789 Kilojoules	273 Kilocalories 1 140 Kilojoules
Matières grasses	18.8 Grammes	27.1 Grammes
dont acides gras saturés	9.8 Grammes	17.7 Grammes
Glucides	61.2 Grammes	6.6 Grammes
dont sucres	3.2 Grammes	0.5 Gramme
Fibres alimentaires	1.4 Grammes	< 0.5 Gramme
Protéines	2.8 Grammes	0.5 Gramme
Sel	11.7 Grammes	1.2 Grammes

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	Slovaquie

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr