



Sauce hollandaise déshydratée

Ref. 006818 | EAN 3033710032891

Fournisseur NESTLE FRANCE

Marque CHEF®



GÉNÉRAL

| | |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Unité de facturation | Boîte 850g |
| Unité de vente | Boite de 850 g |
| Durée de vie | 548 jours |
| DLUO garantie | 300 jours |
| Allergènes | Crustacés, Oeufs, Poissons, Lait, Céréales contenant du gluten, Céleri |
| Mode de conservation | Durabilité minimale : 15 mois. A conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation. |
| Conditions de conservation | Durabilité minimale : 15 mois. A 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 les poissons, oeufs, légumes vapeur. Pour agrémenter la sauce Hollandaise, on peut y ajouter du gingembre, des zestes de citron ou de la moutarde. |
| Ingrédients | Ingrédients: Amidon modifié, sirop de glucose, jaune d'OEUF 14,4%, huile de tournesol, farine de BLÉ, sel iodé, LAIT écrémé, sel, jus de citron, oignon, épaississant (gomme guar), acidifiant (acide citrique), émulsifiant (lécithines de tournesol), arômes, curcuma, extrait de paprika. Peut contenir : CÉLERI, POISSONS, CRUSTACÉS. |
| Message marketing | Une recette de base à servir en l'état ou à personnaliser. Une belle sauce émulsionnée qui reste stable au bain-marie et a une excellente tenue en liaison froide. 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 Net | 0.85 Kilo | 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 Net | 5.1 Kilos | Volume | 17 996 Cm ³ |
| Dimensions (L x l x h) | 36.1 x 26.1 x 19.1 | Dimensions (unité) | Centimètre |



PALETTE

| | | | |
|-------------------------------|------------------|---------------------------|---------------------------|
| PCB | 216 | Contrôle colisage | Non |
| Poids Net | 204 Kilos | Volume | 1 060 800 Cm ³ |
| Dimensions (L x l x h) | 120 x 80 x 110.5 | Dimensions (unité) | Centimètre |

CARACTÉRISTIQUES

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| Pays de fabrication (GDSN) | Slovaquie |
| Pays de facturation (GDSN) | France |

