



Sauce aux poivres déshydratée

Ref. 006821 | EAN 3033710023547



Fournisseur NESTLE PROFESSIONAL CULINAIRE
Marque CHEF®

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 1,08kg
Unité de vente	Boite de 1 kg
Durée de vie	456 jours
DLUO garantie	300 jours
Allergènes	Lait, Céréales contenant du gluten
Allergènes (Traces)	Oeufs, Céleri
Labels	Triman - Recyclable
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 des grillades, des rôtis, des mets à la minute préparés avec de la viande de boeuf, 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.
Descriptif	Cette sauce offre un bon équilibre entre la puissance des poivres noir, vert et blanc et la longueur en bouche apportée par une note viande. La perception poivrée peut être adoucie par l'ajout de crème liquide, pour un résultat encore plus rond et harmonieux. Sa texture légère et nappante assure une belle tenue en assiette. Conçue pour une dilution parfaite à l'eau bouillante, elle garantit également une excellente tenue au bain-marie et en liaison froide. Son conditionnement pratique, hermétique, refermable, empilable et recyclable facilite l'usage en cuisine professionnelle.

L'étiquette claire permet une identification rapide 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.

Ingrédients

Amidon modifié, sirop de glucose, extrait de levure, farine de BLE, huile de palme, sel, sel iodé, huile de tournesol, tomate, poivres 2,3% (poivre noir, poivre vert, poivre blanc), arômes, CREME en poudre, oignon, LACTOSE, colorant (caramel ammoniacal), protéines de LAIT, extrait de vin blanc, jus de cuisson de viande de boeuf, extrait de thym.Peut contenir : OEUFS, CELERI.

Message marketing

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. 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	1.18 Kilos	Volume	3 088 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	14.1 x 12.1 x 18.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	6	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	7.15 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	288 Kilos	Volume	1 060 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 110.5	Dimensions (unité)	Centimètre



NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 gr / ml non préparés	Pour préparation de 100 gr / ml
Valeur énergétique	384 Kilocalories 1 606 Kilojoules	41 Kilocalories 172 Kilojoules
Matières grasses	11 Grammes	1.2 Grammes
dont acides gras saturés	4 Grammes	0.4 Gramme
Glucides	61 Grammes	6.5 Grammes
dont sucres	5.9 Grammes	0.6 Gramme
Fibres alimentaires	2.2 Grammes	< 0.4 Gramme
Protéines	9.2 Grammes	1 Gramme
Sel	10.4 Grammes	1.12 Grammes

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	Slovaquie
Type d'emballage	Box

