



## Sauce Béarnaise CHEF® Brique de 1 L



CODE EAN  
**8445290718563**

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce Béarnaise - Prête-à-l'emploi.

### BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Sauce prête-à-l'emploi.  
Excellente tenue au bain-marie et stable en liaison chaude ou froide.  
Convient à un régime végétarien.



### INGRÉDIENTS

Eau, huile de colza, **BEURRE (LAIT)** (CH: matières grasses **LAITIÈRES** à tartiner) 10%, jaune d'**ŒUF** en poudre 6%, échalote, vinaigre de vin blanc, amidons modifiés, vin blanc, estragon, extrait de carotte, sel, sucre, épaississant (gomme xanthane), cerfeuil, poivre noir, arôme naturel d'estragon.

### ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **LAIT, ŒUFS**.
- Allergènes potentiellement présents : aucun.

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 certifié par les normes ISO 9001 et FSSC 22000.

Agrément sanitaire : Finland 2380 EY.  
Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM. Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

NESTLÉ PROFESSIONAL® s'engage pour des emballages de plus en plus recyclables : brique blanche imprimée (structure papier/Polyéthylène/alu) recyclable.



### MODE D'EMPLOI

#### Dans une casserole

Réchauffer à feu doux, sans ébullition, pendant 2 à 3 minutes. Remuer de temps en temps.

#### Au micro-ondes

Verser la sauce dans un récipient adapté. Couvrir puis chauffer une portion de 40 ml pendant 15 secondes au micro-ondes à 1800 Watts. Remuer avant de servir.

#### Au bain-marie

Verser la sauce dans un récipient adapté. Couvrir puis monter à température de service. Remuer avant de servir.

### DOSAGES

Produit prêt-à-l'emploi	Nombre de portions de 40 ml
La brique 1 L	25

La taille de la portion peut varier selon les utilisations.

### UTILISATION

Une sauce idéale pour accompagner des viandes et des poissons grillés.



## Sauce Béarnaise CHEF® Brique de 1 L



CODE EAN  
**8445290718563**

### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml		Par portion (40ml)		Nutri-Score
Énergie	1065	kJ	415	kJ	
	258	kcal	101	kcal	
Matières grasses	26,2	g	10,2	g	
- dont acides gras saturés	7,2	g	2,8	g	
Glucides	2,6	g	1,0	g	
- dont sucres	0,8	g	<0,5	g	
Fibres alimentaires	0,6	g	<0,5	g	
Protéines	2,9	g	1,1	g	
Sel	0,9	g	0,25	g	

### DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Une sauce à la texture onctueuse et nappante avec des notes d'estragon et d'échalote pour encore plus de goût. Convient aux régimes végétariens. Sans exhausteurs de goût ajoutés (glutamates, inosinates, guanylates). Produit prêt-à-l'emploi et facile d'utilisation avec une excellente tenue au bain-marie, en liaison chaude ou froide. Facilement personnalisable, créez votre sauce en y ajoutant des herbes fraîches, un coulis de tomate, de la moutarde à l'ancienne, ou tout autre ingrédient s'accordant avec une sauce béarnaise.

### CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 10 mois.  
À conserver à température ambiante. Après ouverture conserver au réfrigérateur à max. +5°C et utiliser dans les 3 jours.

### DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Brique	8445290718563	0,98 kg	1,012 kg	72 x 73 x 199
Unité de distribution (UD)	Carton	8445290718556	5,880 kg	6,149 kg	215 x 156 x 205
Palette - Gerbabilité : NON	Palette	8445290718570	676,2 kg	733 kg	1200 x 800 x 1175

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	
VA12554281A-01	12554281	PM61711F-01 PM61711B-01	2103909089	Finlande	6	23	5	115	690

NESTLÉ FRANCE SAS 542 014 428 RCS Nanterre, Issy-Les-Moulineaux © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

**Plus d'informations ?**  
**0 806 800 725**  
 (Service gratuit + prix appel)  
 @ [www.nestleprofessional.fr](http://www.nestleprofessional.fr)  
 Service consommateurs Nestlé France  
 34-40 rue Guynemer  
 92130 Issy-les-Moulineaux



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons