

Sauce Beurre Blanc +/-500gr

Réf : 13705

Fournisseur : CUISINE SOLUTIONS

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 7 poches	Carton de 3.500 kg
Liste des ingrédients	eau 38,9%, CRÈME 33,4% (CRÈME (LAIT), stabilisant : carraghénanes), BEURRE 11,1%, VIN blanc (contient des SULFITES) 5,5%, échalotes 4,4%, vinaigre de VIN blanc à l'estragon (vinaigre de VIN blanc, estragon 1%, arôme, contient des SULFITES) 3,3%, bouillon de POISSON (maltodextrine de blé, sel, poudre de POISSON CABILLAUD (Gadhus morhua, pêché dans l'Atlantique Nord-Est), LIEU NOIR (Pollachius virens, pêché dans l'Atlantique Nord-Est), ÉGLEFIN (Melanogrammus aeglefinus, pêché dans l'Atlantique Nord-Est), arôme naturel, oignon, sel, curcuma, épaississant : amidon de manioc modifié, gomme xanthane	
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Conditionné sous-vide Absence d'OGM	
Allergènes	lait et produits à base de lait (y compris lactose), sulfites, poissons / Présences éventuelles : céréales contenant du blé, oeufs et produits à base d'oeufs, mollusque, moutarde, céleri, soja, sésame, fruits à coques	

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	24 et 48 heures entre 0 et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	9 jours entre 0 et +4°C pochettes fermées hermétiquement
Recommandations de mise en oeuvre	Four vapeur : à réchauffer 12 minutes à 80°C. Bain-marie : chauffer 15 minutes à 60°C.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 828	Énergie (kcal) : 201	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 4.1	Dont en sucres (g) : 4.1	Protéines (g) : 1.1
Matières grasses (g) : 20.3	Dont en acides gras saturés (g) : 13.7	Sel (g) : 0.94