Sauce Béarnaise +/-500gr

Réf : **13706**

Fournisseur : CUISINE SOLUTIONS

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 7 poches	Carton de 3.500 kg

Liste des ingrédients	eau 54.5%, CREME (stabilisant : carraghénanes) 18.2%, base sauce hollandaise (amidon modifié, LACTOSE et protéines de lait, acidifiant : acide citrique, arômes naturels, colorant : riboflavine, extrait de citron) 7.2% BEURRE 5.4%, échalote, vinaigre de vin blanc à l'estragon (SULFITES) (vinaigre de vin blanc, estragon, arôme) 3.6% arôme naturel de vin blanc (arôme naturel contient - OEUFS, LAIT, POISSONS), sel, estragon 0.7%, sucre, cerfeuil, poivre noir, épaississant : 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, oeufs et produits à base d'oeufs, poisson / présences éventuelles : céréales contenant du gluten, mollusque, crustacé, céleri, soja, moutarde, sulfites, sésame, fruits à coques

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation	9 jours entre 0 et 4°C poche fermée hermétiquement
Recommandations de mise en oeuvre	Bain marie : 30 minutes à 60°C

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 604	Énergie (kcal) : 145	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 10	Dont en sucres (g) : 3.3	Protéines (g) : 1.6
Matières grasses (g) : 11	Dont en acides gras saturés (g) : 7.2	Sel (g) : 1.3