Sauce Beurre Blanc +/-500gr

Réf : **13705-C**

Fournisseur : CUISINE SOLUTIONS

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 9 poches	Carton de 4.500 kg

Liste des ingrédients	eau 38.9%, Crème fraiche 33.4% (CREME (LAIT), stabilisant : carraghénanes), beurre doux 11.1% (LAIT), vin blanc (contient des sulfites) 5.5%, échalote 4.4%, vinaigre de vin blanc (vinaigre de vin blanc, arôme estragon 1%, contient des sulfites) 3.3%, base de sucre aromatisée (maltodextrine de blé, sel, poudre de poisson cabillaud (Gadhus morhua, pêché en Atlantique Nord-Est), Lieu noir (Pollachius virens, pêché en Atlantique Nord-Est), Eglefin (Melanogrammus aeglefinus, pêché en Atlantique Nord-Est), arôme naturel oignon), sel, curcurma, épaississants : amidon modifié de manioc, gomme xanthane
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Conditionné sous-vide Absence d'OGM
Allergènes	lait et produits à base de lait (y compris lactose), poisson / présence éventuelle : céréales contenant du gluten, oeufs et produits à base d'oeufs, mollusque, crustacé, céleri, soja, sésame, fruits à coque, moutarde.

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	24 à 36 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	Bain-marie : chauffer 15 minutes à 85°C

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 828	Énergie (kcal) : 201	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 4.1	Dont en sucres (g) : 1.4	Protéines (g) : 1.1
Matières grasses (g) : 20	Dont en acides gras saturés (g) : 14	Sel (g) : 0.9

Chefcook - 5, Allée des Atlantes - 28000 CHARTRES - France
Pour toutes questions, merci de nous contacter
Tel: 02 37 26 97 95 - contact@chefcook.fr