

## 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 fraîche 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, curcuma, épaississants : amidon modifié de manioc, gomme xanthane |
| Informations complémentaires | Produit surgelé - Foodservice<br>Conditionné sous-vide<br>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               |