



Sauce Nantua aux Ecrevisses Françaises - 190g




Présentation

Sauce cuisinée à partir d'écrevisses françaises. Le produit est à consommer chaud idéalement avec quenelles ou des poissons blancs.

Notre suggestion de préparation

Au bain marie : Plonger le bocal 5 min dans l'eau bouillante - A la casserole : Verser le contenu du bocal dans la casserole et réchauffer à feu doux pendant 2 à 3 min - Au micro-ondes : enlever la capsule et réchauffer 1 à 2 min à moyenne puissance.



Dénomination légale de vente							
Sauce nantua							
Date de création :	30/03/2022	Page :	2/2	Code article :	865		
Date de révision :		Ref :	C-D-865	Gencod :	3461820098658		
Transport et conservation							
A consommer de préférence avant fin : voir sur la capsule. Après ouverture, à conserver entre 0 et + 4°C et consommer dans les 24h.				DLUO garantie à réception :	1 an		
				DLUO totale :	2 ans		
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
Eau, CREME fraîche, ECREVISSES françaises 8%, BEURRE, soupe de POISSONS (dont POISSONS, poireaux, carotte, ail, poivron, huile d'olive), vin blanc, huile de colza, amidon de manioc, concentré de tomates, fibres végétales (lin et agrumes), Cognac, sel, épices et aromates, LAIT écrémé en poudre.. SANS ADDITIF - SANS CONSERVATEUR Traces possibles de FRUIT A COQUE, MOLLUSQUES, MOUTARDE, OEUF, SESAME.				Valeur énergétique :	607kJ/145kcal		
				Matières grasses :	12g		
				Dont acides gras saturés :	6,2g		
				Glucides :	4,8g		
				Dont sucres :	1,3g		
				Protéines :	2,4g		
				Sel:	0,90g		
Autres							
Aspect		Estampille sanitaire : FR 44.089.001 CE Absence de germes revivifiables après 7 jours à 37°C pH = 0,0 +/- 0,5 Présence d'ingrédients ionisés : Non Présence d'OGM : Non					
brun, rosé							
Texture							
onctueuse							
Goût							
écrevisse, crème							
Logistique et conditionnement							
Type	Nombre d'U.V.C.	Poids Brut (en kg)	Poids net (en kg)	longueur (en mm)	largeur (en mm)	Hauteur (en mm)	Conditionnement
U.V.C.	1	0,338	0,19	67	67	100	Matière verre - Fermeture par capsule noire avec flip - Barquette carton filmée - Palette Europe
Carton	12	4,1	2,3	270	200	102	
Palette	1872	660,1	355,7	1200	800	1374	
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina Mille - Responsable Qualité			 Bocal verre et capsule métal à trier			

Sélectionné par les Ets J.C. DAVID SAS - 15-17, rue G. Honoré - 62200 Boulogne-sur-Mer - France

Tél. : (33) 03 21 87 38 31 - Fax : (33) 03 21 33 68 82 - e-mail : jcdavid@jcdavid.fr - site : www.jcdavid.fr