



Sauce Oseille à la crème fraîche - 200g



Présentation

Dénomination : Sauce à l'oseille à la crème fraîche. Sauce à l'oseille élaborée à partir de crème fraîche et réhaussée avec une pointe de moutarde et de Vermouth, conditionnée en sachet doypack.

Notre suggestion de préparation

Au bain marie : Plonger le sachet 10 min dans l'eau bouillante - A la casserole : Verser le contenu du sachet dans la casserole et réchauffer à feu doux pendant 2 à 3 min - Au micro-ondes : découper le haut du sachet et réchauffer 1 à 2 min. à moyenne puissance - Idéale pour accompagner tous les poissons et crustacés.



Dénomination légale de vente							
Sauce cuisinée à base d'oseille							
Date de création :	22/09/2015	Page :	2/2	Code article :	561		
Date de révision :	30/03/2022	Ref :	C-D-561	Gencod :	3461820090010		
Transport et conservation							
A consommer jusqu'au : voir sur le sachet. Après ouverture, à conserver entre 0 et + 4°C et consommer dans les 24h.				DLC garantie à réception :		90 jours	
				DLUO totale :		8 mois	
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
Eau, oseille 12 %, CRÈME fraîche 10%, BEURRE, jaune d'OEUF, amidon de manioc, Vermouth, MOUTARDE (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel), fibres végétales (lin, agrumes), sel de Guérande, épices et aromates, jus de citron concentré, sucre. SANS ADDITIF - SANS CONSERVATEUR Traces possibles de POISSON.				Valeur énergétique :		541kJ/129kcal	
				Matières grasses :		12g	
				Dont acides gras saturés :		7,7g	
				Glucides :		3,2g	
				Dont sucres :		0,9g	
				Protéines :		1,1g	
				Sel:		1,4g	
Autres							
Aspect				Estampille sanitaire : FR 44.089.001 CE Absence de germes revivifiables après 7 jours à 37°C pH = 4,0 +/- 0,5 Présence d'ingrédients ionisés : Non Présence d'OGM : Non			
Crème avec des reflets vert pâle							
Texture							
Onctueux, marquant d'oseille							
Goût							
Oseille, léger piquant de la moutarde							
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	0,21	0,2	110	36	180	Matière plastique - Fermeture par thermosoudure - Doypack stérilisable avec étiquette PP - Carton blanc - Palette Europe
Carton	10	2,2	2	225	165	145	
Palette	1200	282	240	1200	800	1020	
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina Mille - Responsable Qualité			 Sachet Plastique à jeter			