



## Sauce Oseille à la crème fraîche - 190g




### 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 pot verre.

### 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 -  
Idéale pour accompagner tous les poissons et crustacés.



Dénomination légale de vente							
<b>Sauce cuisinée à base d'oseille</b>							
Date de création :	30/03/2022	Page :	2/2	Code article :	561		
Date de révision :		Ref :	C-D-561	Gencod :	3461820098610		
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							
<b>Ingrédients :</b>				<b>Valeurs nutritionnelles (pour 100g)</b>			
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 CRUSTACES, FRUIT A COQUE, MOLLUSQUES, POISSON, SESAME.				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							
<b>Aspect</b>				Estampille sanitaire : FR 44.089.001 CE Absence de germes revivifiables après 7 jours à 37°C pH = 4,0 +/- 0,5 <b>Présence d'ingrédients ionisés : Non</b> <b>Présence d'OGM : Non</b>			
Crème avec des reflets vert pâle							
<b>Texture</b>							
Onctueux, marquant d'oseille							
<b>Goût</b>							
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	0,338	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			