Solina Belgique AG/NV
Eupen : Industriestrass 21, 4700 Eupen, T +32 87 59 51 50, F +32 87 59 51 59
Eke : Rozenstraat 15, 9810 Eke-Nazareth, T +32 9 385 56 15, F +32 9 385 81 06
Izegem : Ambachtenstraat 54, 8870 Izegem, T +32 51 31 78 78, F +32 51 31 20 06

Sauce Béarnaise

REF.: AW10467

FICHE TECHNIQUE

DESCRIPTION

Ce grand classique au parfum d'estragon typique se sert aussi bien chaud que froid et s'accorde parfaitement avec les grillades. Ajoutez simplement un peu de purée de tomates pour faire une sauce choron.Conseil : servez en siphon pour encore plus de légèreté.

INGRÉDIENTS

Eau, huile de colza (contiens d'acidifiant: E330), crème cuisinier (LAIT écrémé, CRÈME, amidon de maïs), 3,9% vin blanc, amidon de maïs modifié, jaune d'œf en poudre (jaune d'ŒF*, sel, maltodextrine, anti-agglomérant: E551), arômes (contient du LAIT), Hydrolysat de protéines de BLÉ (contient de la graisse de palme), sel (contient anti-agglomérant: E535), plants aromatiques et épices (0,3% estragon, oignon en poudre (contient anti-agglomérant: E504), poivre blanc, thym), vinaigre naturel, protéine de lait, 0,5% vinaigre de vin blanc à l'estragon (eau, vinaigre de vin blanc, arôme naturel d'estragon), sucre, épaississants: E415; E412; conservateur: E202; antioxydant: E385.* à partir d'œufs élevés au sol.

BESOINS SPÉCIAUX

Sans gluten, Sans GMS, Végétarien

SUGGESTION D'ÉTIQUETAGE

Eau, huile de colza, crème cuisinier (LAIT écrémé, CRÈME, amidon de maïs), 3,9% vin blanc, amidon de maïs modifié, jaune d'œf en poudre (jaune d'ŒF*, sel), arômes (contient du LAIT), Hydrolysat de protéines de BLÉ (cntient de la graisse de palme), sel, plants aromatiques et épices (0,3% estragon, oignon en poudre, poivre blanc, thym), vinaigre naturel, protéine de lait, 0,5% vinaigre de vin blanc à l'estragon (eau, vinaigre de vin blanc, arôme naturel d'estragon), sucre, épaississants: E415; E412; conservateur: E202; antioxydant: E385.* à partir d'œufs élevés au sol."

DURÉE DE VIE / CONDITIONS DE STOCKAGE

12 mois à partir de la date de fabrication

Conserver à température ambiante.

ANALYSE BACTÉRIOLOGIQUE

Veuillez nous contacter pour obtenir plus d'informations sur les valeurs microbiologiques.

SPÉCIFICATIONS CHIMIQUES ET NUTRITIONNELLES

Énergie en Kcal (kcal)	173.0000
Énergie en Kj (kJ)	715.0000
Matières grasses (g)	16.7710
Acides gras saturés (g)	1.9530
Glucides (g)	3.9290
Sucres (g)	1.0780
Fibres (g)	0.2950
Protéines (g)	1.4440
Sel (g)	1.2970
Sodium (mg)	518.6920

Sauce Béarnaise

REF.: AW10467

FICHE TECHNIQUE

ETIQUETAGE ALLERGÈNES

Arachides et produits dérivés	absence
Fruits à coques et produits dérivés	absence
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	**Présence**
Crustacés et produits dérivés	absence
Mollusques et produits dérivés	absence
Poissons et produits dérivés	absence
Oeufs et produits dérivés	**Présence**
Lait et produits dérivés	**Présence**
Soja et produits dérivés	absence
Lupin et produits dérivés	absence
Graines de sésame et produits dérivés	absence
Moutarde et produits dérivés	absence
Céleri et produits dérivés	absence
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg	absence

SÉCURITÉ ET PREMIERS SECOURS

Principaux dangers :Aucune atteinte à la santé n'est connue ni attendue lors d'un usage approprié de ce produit. Ce produit n’est pas classifié selon le règlement CE 1272/2008 ; il ne fait donc pas l’objet d’un étiquetage particulier concernant la Directive 67/548/EEC ou 1999/45/EC.Fiche de sécurité :Ce produit n'est pas classifié au sens de l'article 31 du règlement CE 1907/2006 ; il ne doit donc pas faire l'objet d'une Fiche de Données de Sécurité au sens de ce règlement.