

Conserves → Sauce

N° D'ARTICLE : 594806 • CONTENU : 6 X 1000 G

SAUCEBOLOGNESE

La reine des sauces : la bolognaise pour la restauration. Prête à l emploi, il suffit de la réchauffer pour accompagner tous types de pâtes.

Sauce tomate à la viande de bœuf

Information & détails techniques

INGRÉDIENTS

eau, viande de bœuf 15%, purée de tomates concentrée 8%, carottes, tomates 5%, jus de tomate concentré 5%, CÉLERI, jus de tomate 2%, graisse de bœuf, extrait de viande de bœuf, oignons séchés, sel de cuisine, épices, amidon de maïs cireux modifié, sucre, sel de cuisine iodé, fécule de pomme de terre, plantes aromatiques, extrait de levure, farine de riz, huile de colza, jus de citron concentré, viande de bœuf en poudre, sucre caramélisé, vin rouge, extrait de livèche.

ALLERGÈNES

Céleri et ses dérivés	oui
Moutarde et ses dérivés	traces possibles

VALEURS NUTRITIONNELLES

Énergie (valeur énergétique)	55,0 kcal / 231,0 kJ
Matières grasses	1,4 g
Matières grasses, dont acides gras saturés	0,6 g
Glucides	5,5 g
Glucides, dont sucres	3,1 g
Fibres alimentaires	0,9 g
Protéines	4,6 g
Sel	1,3 g

PRÉPARATION

Four à micro-ondes
Prélever la quantité de sauce nécessaire du sachet et faire chauffer au four à micro-ondes à la puissance de 650 Watt (Portion de 150 g chauffer pendant env. 1 min.).

À la poêle
Prélever la quantité de sauce nécessaire du sachet et chauffer dans une poêle en remuant. Répartir sur les pâtes chaudes.

Au bain-marie
Chauffer le sachet fermé pendant environ 15 minutes au bain-marie, inciser le sachet et répartir le contenu sur les pâtes chaudes. La sauce peut être maintenu au chaud au bain-marie.

NUMÉRO D'ARTICLE

594806

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE

Se conserve sans réfrigération. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 2 à 3 jours.

CONTENU

6 x 1000 g

POIDS UNITAIRE

env. 1000 g

PALETTISATION

56 cartons par palette

CARTON EAN

07610227964295