

Sauce crustacés à l'armoricaine en boîte 960 g CHEF

Article : 5294



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sauce Crustacés "à l'armoricaine" déshydratée.

Descriptif produit : +/- 8,4 L de préparation. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.960 kg

Liste des ingrédients : Amidon modifié, maltodextrine, huile de palme, sirop de glucose, sel iodé, CRUSTACÉS 6,2% (CREVETTE, HOMARD, CRABE), CRÈME, huile de tournesol, oignon, LACTOSE, extrait de levure, POISSONS, tomate, protéines de LAIT, sel, acidifiant (acide citrique), extrait de vin blanc, épaississant (gomme xanthane), extrait de carotte, jus de betterave rouge, arômes (avec POISSONS, CRUSTACÉS), curcuma, extrait de paprika, extrait d'ail. Peut contenir : CÉLERI, ŒUFS, GLUTEN, MOLLUSQUES

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Amidon modifié	Union Europ., Hors UE
crustacés	Union Europ., Hors UE

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : Slovaquie

Durée de vie totale du produit (jours) : 549

Allergènes majeurs : Crustacés, Lait, Poisson

Traces d'allergènes : Céleri, Gluten, Mollusques, Oeuf

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide ainsi que des amers aromatiques du n° 2103 90 30)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	129 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	217 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	129 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Diluer la quantité nécessaire de produit dans de l'eau bouillante ou froide. Porter à ébullition. Cuire 3 minutes en remuant de temps en temps avec un fouet. Maintenir au chaud au bain-marie. Cette sauce pour poisson peut être personnalisée en y ajoutant des fines herbes, des épices, de la crème ou encore un alcool. Elle peut être utilisée pour napper les poissons mais aussi pour y faire cuire ces derniers. Rendement : 120 g de produit pour 1 L d'eau. Une boîte de 960 g permet de réaliser 8,4 L de sauce, soit 168 portions de 5 cl.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,795	430	19.7	9	53.7	6.6	1.9	8.4	8.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.43

Type de matières grasses : Palme, Tournesol

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boite	0.96	1.1	1	Boite			3033710032914
Colis	5.76	6.6	6	Boite		390x260x223	3033710268252
Couche	51.84	0	54	Boite	9		
Palette	207.36	237.6	216	Boite	36	1200x800x1042	07613038591551
Pièce	0.96	0	1	Boite			