

Sauce hollandaise en boîte 825 g KNORR

Article : 5300



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Préparation déshydratée pour sauce hollandaise

Descriptif produit : +/- 8,5 L de préparation. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.830 kg

Liste des ingrédients : LAIT écrémé, amidon modifié de maïs, maltodextrine, sel, jaune d'ŒUF (4,2%), huile de maïs, oignon, acidifiant (acide citrique), jus de citron (0,7%), arômes, épaississant (gomme de guar), extrait de levure, poivre, persil tubéreux, colorant (carotènes). Peut contenir gluten, soja, céleri, moutarde.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
jaune d oeuf	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 : Pologne, France [Département(s) : 21], Espagne

Durée de vie totale du produit (jours) : 121

Allergènes majeurs : Lait, Oeuf

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 01/09/2022 12:38

N° de version : 11.1

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Sauce hollandaise en boîte 825 g KNORR

Article : 5300

Traces d'allergènes : Céleri, Gluten, Moutarde, Soja

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Régimes particuliers : Végétalien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

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	115 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	179 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	130 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Disperser la quantité nécessaire de produit dans l'eau froide en remuant avec un fouet. Porter à ébullition tout en remuant. Hors du feu, ajouter petit à petit la quantité nécessaire de beurre. Maintenir la sauce au chaud au bain-marie sans jamais la reporter à ébullition. Cette sauce agrmente traditionnellement les plats de poisson. Elle peut être relevée de noix de muscade, de jus de citron, de moutarde. Agrémentée de zestes d'oranges, elle devient sauce maltaise et accompagne idéalement des asperges tièdes. Il est possible d'alléger la sauce hollandaise en la coupant au dernier moment avec une crème fouettée. La sauce prend alors le nom de mousseline. Rendement : 165 g de produit pour 1 L d'eau et 500 g de beurre. Une boîte de 825 g permet de réaliser 8,5 L de sauce, soit 170 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							
1,533	365	5.5	1.3	61	25	0	16	7.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.91

Type de matières grasses : Maïs

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
Couche	44.55	0	54	Boîte	9		
Palette	222.75	282.4	270	Boîte	45	1200x800x1075	3011364048567
Pièce unitaire	0.83	0	1	Boîte			
Boîte	0.83	0.95	1	Boîte			3011360040480
Colis	4.95	5.72	6	Boîte		356x268x185	3011364048062
Pièce	0.83	0	1	Boîte			