

Base pour sauce beurre blanc en boîte 1,02 kg CHEF

Article : 5301



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Base déshydratée pour Sauce Beurre Blanc.

Descriptif produit : +/- 9,8 L de préparation. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 1.020 kg

Liste des ingrédients : Maltodextrine, farine de BLÉ, huile de palme, amidon modifié, sel iodé, échalote 5,7%, sirop de glucose, huile de tournesol, sel, extrait de vinaigre d'alcool, extrait de vin blanc, arômes.
Peut contenir : ŒUFS, LAIT, CÉLERI, POISSONS, CRUSTACÉS

Ingrédients principaux / primaires	Origines
maltodextrine	Union Europ., Hors UE
échalote	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) : 456

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Crustacés, Céleri, Lait, Oeuf, Poisson

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Végétarien

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Base pour sauce beurre blanc en boîte 1,02 kg CHEF

Article : 5301

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	216 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 : Disperser la quantité nécessaire de produit dans l'eau froide en remuant avec un fouet. Porter à ébullition tout en remuant. Laisser cuire 1 minute. 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 agrémentée traditionnellement les plats de poisson, elle permet aussi d'enrober et de lustrer des légumes. Elle peut être relevée de zestes d'agrumes, d'épices, de purée de tomate. Crémée, elle prendra le nom de beurre nantais. Rendement : 170 g de produit pour 1 L d'eau et 500 g de beurre. Une boîte de 1,020 kg permet de réaliser 9,8 L de sauce, soit 196 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							
1,789	428	18.8	9.8	61.2	3.2	1.4	2.8	11.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.15

Type de matières grasses : Palme, Tournesol

Base pour sauce beurre blanc en boîte 1,02 kg CHEF

Article : 5301

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	55.08	0	54	Boîte	9		
Palette	220.32	275	216	Boîte	36	1200x800x1026	7613038572796
Boîte	1.02	1.12	1	Boîte			3033710032907
Colis	6.12	6.79	6	Boîte		385x257x218	3033710268245
Pièce	1.02	0	1	Boîte			