

Sauce chasseur en boîte 810 g CHEF

Article : 5341



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sauce Chasseur déshydratée.

Descriptif produit : +/- 9,3 L de préparation. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.810 kg

Liste des ingrédients : Amidon modifié, maltodextrine, sirop de glucose, sel iodé, tomate, champignon de Paris, oignon, colorant (caramel ordinaire), huile de tournesol, sel, arômes, extrait de levure, ail, extrait de champignons, échalote, poivre blanc, extrait de vin blanc, jus de cuisson de viande de bœuf, estragon, cerfeuil, extrait d'estrageon, extrait de thym. Peut contenir : OEUFS, GLUTEN, CÉLERI, POISSONS, CRUSTACÉS, LAIT.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Amidon modifié	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) : 458

Allergènes majeurs : Aucun signalé

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

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°

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 17/11/2023 15:11

N° de version : 8.3

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 chasseur en boîte 810 g CHEF

Article : 5341

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 : Disperser la quantité nécessaire de produit dans l'eau froide ou chaude en remuant avec un fouet. Porter à ébullition tout en remuant et laisser cuire 3 minutes. Maintenir la sauce au chaud au bain-marie. Cette sauce peut être personnalisée à souhait avec herbes, épices, condiments ou alcools. Elle permet de napper des mets de viande (lapin, bœuf, porc, poulet...) et de venaison (sanglier, lièvre, faisan...) avant l'envoi. Elle peut aussi être utilisée pour faire mijoter quelques minutes un émincé de volaille ou de veau. Rendement : 90 g de produit pour 1 L d'eau. Une boîte de 810 g permet de réaliser 9,3 L de sauce, soit 186 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							
1,381	330	3	0.3	68.1	7.9	2.5	6.5	12.4

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.17

Type de matières grasses : 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
Pièce unitaire	0.81	0	1	Boîte			
Couche	43.74	0	54	Boîte	9		
Palette	174.96	230	216	Boîte	36	1200x800x1042	07613038602004
Boîte	0.81	0.9	1	Boîte		129x129x217	7613038601984
Colis	4.86	5.67	6	Boîte		390x260x223	3033710268207