

Informations nutritionnelles	Pour 100 g	Pour 100 ml*
Énergie	1707 kJ 408 kcal	290 kJ 69 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	14,5 g 8,0 g	2,5 g 1,4 g
Glucides dont sucres	61,1 g 10,6 g	10,4 g 1,8 g
Fibres alimentaires	3,7 g	0,6 g
Protéines	6,5 g	1,1 g
Sel	7,2 g	1,2 g

* préparé avec 170 g/L

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sauce Marchand de Vin déshydratée.

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

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.850 kg

Liste des ingrédients : Maltodextrine, farine de BLÉ, huile de palme, oignon, échalote, fécule, sel iodé, tomate, colorant (caramel ordinaire), arômes, sucre, graisse de poulet, extrait de vin rouge, extrait de levure, sel, ail, jus de cuisson de viande de boeuf, poivre blanc, antioxydant (extraits de romarin), extrait de thym. Peut contenir : OEUFS, LAIT, CÉLERI.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Maltodextrine	Hors UE, Union Europ.

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) : 365

Allergènes majeurs : Gluten

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 25/07/2022 20:56

N° de version : 11.24

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

Traces d'allergènes : Céleri, Lait, Oeuf

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 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, jusqu'à la DDM

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 viandes et de poissons grillés ainsi que des œufs pochés. Additionnée de fumet de poisson elle devient sauce matelote pour cuisiner des poissons de rivière. Rendement : 170 g de produit pour 1 L d'eau. Une boîte de 850 g permet de réaliser 5,6 L de sauce, soit 112 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							
1,707	408	14.5	8	61.1	10.6	3.7	6.5	7.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.45

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Palme

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	45.9	0	54	Boîte	9		
Palette	183.6	238	216	Boîte	36	1200x800x1042	03033711097059
Boîte	0.85	0.96	1	Boîte			3033710033096
Colis	5.1	5.91	6	Boîte		390x260x223	3033710268320
Pièce	0.85	0	1	Boîte			