

Sauce marchand de vin en boîte 850 g CHEF

Article : 5354



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 bœuf, poivre blanc, antioxydant (extraits de romarin), extrait de thym. Peut contenir : ŒUFS, LAIT, CÉLERI.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Maltodextrine	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 :** Céleri, Lait, 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	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 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	1200x800x1026	7613038602097
Boîte	0.85	0.941	1	Boîte			3033710033096
Colis	5.1	5.77	6	Boîte		385x257x218	3033710268320
Pièce	0.85	0	1	Boîte			