



EpiSaveurs
groupe pomona

Sauce champignon en boîte 800 g KNORR

Article : 10114

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) :

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sauce déshydratée aux champignons

Descriptif produit : +/- 6,2 L de préparation. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.800 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients: graisse de palme, farine de BLÉ, amidon de pomme de terre, sel, LACTOSE, champignon (3,8%), protéines de LAIT, sucre, extrait de levure, arômes, jus de champignon concentré (1,3%), oignon, épaississant (gomme de guar), maltodextrine, extrait de vin blanc, jus de légumes concentrés (CÉLERI, carotte, poireau, oignon), poivre.
Peut contenir: oeuf, soja, moutarde.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Graisse de palme	Hors UE, Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 67]

Allergènes majeurs : Céleri, Gluten, Lait

Traces d'allergènes : Moutarde, Oeuf, Soja

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

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



EpiSaveurs
groupe pomona

Sauce champignon en boîte 800 g KNORR

Article : 10114

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 en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures après ouverture

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 et volaille avant l'envoi. Elle peut aussi être utilisée pour faire mijoter quelques minutes un émincé de volaille ou de veau. Elles accomode aussi très bien pâtes et riz.
Rendement : 130 g de produit pour 1 L d'eau. Une boîte de 800 g permet de réaliser 6,2 L de sauce, soit 124 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							
2,109	508	34	21	41	8.2	2.6	8.4	6.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.25

Type de 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
Pièce unitaire	0.8	0	1	Boîte			
Couche	43.2	0	54	Boîte	9		8712566213634
Palette	216	277.09	270	Boîte	45	1200x800x1075	8712566213641
Boîte	0.8	0.93	1	Boîte			8712566213627
Colis	4.8	5.6	6	Boîte		356x268x185	8712566710669