

Sauce chasseur en boîte 920 g KNORR

Article : 10176



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Sauce chasseur déshydratée
- Descriptif produit :** +/- 10,8 L de préparation. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.920 kg
- Liste des ingrédients :** Amidon modifié de maïs, farine de BLÉ, sel, graisse de palme, arômes (dont LAIT), extrait de levure, oignon¹ (4,5%), sucre, lardons fumés (4%) (poitrine de porc, graisse de porc, sel, fumée), champignons (3,5%) (dont cèpes), purée de tomates¹ (2,6%), colorant (caramelE150c), amidon de pomme de terre, LACTOSE, épices et aromates (poivre, estragon, romarin, baies de genièvre, laurier), protéines de LAIT. Peut contenir: œuf, soja, céleri, moutarde.¹Ingrédients issus de l'agriculture durable.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
amidon modifié de Maïs	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 :** Allemagne, France [Département(s) : 67]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 121
- Allergènes majeurs :** Gluten, Lait
- Traces d'allergènes :** Céleri, Moutarde, Oeuf, Soja
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 21041000 - Préparations pour soupes, potages ou bouillons; soupes, potages ou bouillons préparés

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 dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Disperser la quantité nécessaire de produit dans l'eau chaude en remuant avec un fouet. Porter à ébullition tout en remuant et laisser cuire 5 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...). Elle peut aussi être utilisée pour faire mijoter quelques minutes un émincé de volaille ou de veau.
Rendement : 85 g de produit pour 1 L d'eau. Une boîte de 920 g permet de réaliser 10,8 L de sauce, soit 216 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							
1,566	373	13.3	7.7	52	11	3.1	11	11.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.83

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	49.68	0	54	Boîte	9		8712566218660
Palette	198.72	251.44	216	Boîte	36	1200x800x890	8711200401369
Boîte	0.92	1.02	1	Boîte		130x115x179	8712566218653
Colis	5.52	6.29	6	Boîte		360x265x185	8712566718849
Pièce	0.92	0	1	Boîte			