

Gelée en boîte 750 g KNORR

Article : 20656



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Gelée déshydratée
- Descriptif produit :** +/- 15 L de préparation. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.750 kg
- Liste des ingrédients :** Gélatine de porc, sel, dextrose, maltodextrine, arômes (dont BLÉ, ORGE, alcool), acidifiant : acide citrique, colorant : caramel E150c, clou de girofle. Peut contenir: lait, œuf, céleri, moutarde, fruits à coque.

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|------------------------------------|-----------------------|
| Gélatine de porc | Union Europ., Hors UE |

- Pays de transformation :** UE / Hors UE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 121
- Allergènes majeurs :** Gluten
- Traces d'allergènes :** Céleri, Fruit à coque, Lait, Moutarde, Oeuf
- Composants spécifiques :** Gélatine (Porc)
- 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 | 115 système métrique | Hauteur de l'unité de consommation | 150 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

Mise en œuvre : Disperser la quantité nécessaire de produit dans de l'eau froide. Porter à ébullition doucement tout en remuant. Laisser refroidir selon l'usage souhaité. Pour assurer une parfaite prise de la gelée, il est conseillé de la laisser prendre dans un premier temps à température ambiante. Cette gelée peut se servir en accompagnement de charcuterie. Elle permet de lustrer des préparations froides et de réaliser des chauds froids. Elle est aussi utilisée pour des hors d'œuvres tels que les œufs en gelée ou les aspics. Rendement : 50 g au litre. Boîte de 750 g, permet de réaliser 15 litres de gelée.

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 | | | | | | | |
| 1,131 | 268 | 0.5 | 0.1 | 18 | 14 | 0.5 | 48 | 24.4 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 96.00

Type de matières grasses : Aucune

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 |
|---------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------|
| Boite | 0.75 | 0.835 | 1 | Boite | | | 3011360087058 |
| Colis | 4.5 | 5.04 | 6 | Boite | | 356x268x156 | 03011364087061 |
| Couche | 40.5 | 0 | 54 | Boite | 9 | | 8722700091448 |
| Palette | 283.5 | 342.52 | 378 | Boite | 63 | 1200x800x1242 | 08722700091431 |
| Pièce | 0.75 | 0 | 1 | Boite | | | |