

Sauce blanche en sac 2,5 kg COMPLET

Article: 22076



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : ■ 🌉

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Préparation pour sauce blanche "chaude"

Descriptif produit : +/- 8 L de préparation. Colis de 4 sacs

Conservation: Ambiant

Conditionnement: Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg

Liste des ingrédients : poudre de lactosérum doux (LAIT), amidon modifié, matière grasse de palme, sirop de

glucose, sel, protéines du LAIT, épaississant(s): E 401; stabilisant(s): E 450; sucre,

épice, colorant(s): E 101, E 160 a

Ingrédients principaux / primaires	Origines		
poudre de LACTOSERUM doux	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 : France [Département(s) : 57]

Durée de vie totale du produit (jours) : 364

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Gluten, Lupin, Oeuf, Soja

Composants spécifiques : Sans conservateur

Labels: RSPO Segregated

Bio AB:

Régimes particuliers : Halal, Sans porc, Végétarien

FICHE TECHNIQUE PRODUIT Mise à jour le 25/08/2023 14:03 N° de version : 6.1

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



Sauce blanche en sac 2,5 kg COMPLET

Article: 22076

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

étiquetées

Taux de TVA: TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière: 21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières

grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou

d'amidon ou de fécule

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 : Mélanger 300g de préparation avec 1 litre d'eau ou de lait à température ambiante au

batteur mélangeur muni d'un fouet jusqu'à obtention d'une sauce lisse. Cette sauce peut être personnalisée à souhait avec herbes, épices ou condiments. Elle permet d'enrober des légumes, de réaliser des gratins. Elle s'accommode de jaunes d'œuf et de fromage râpé. Elle prend alors le nom de sauce Mornay et s'utilise pour réaliser des gratins, des garnitures fromagères pour des allumettes feuilletées ou encore des gougères. Rendement : 300 g de produit pour 1 L de lait ou d'eau. Un sac de 2,5 kg

N° de version: 6.1

permet de réaliser près de 8,5 L de sauce.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g										
Energie		Matières	Dont acides	Glucides	Dont sucres	Fibres	Protéines	Equivalent		
kJ	kcal	grasses (en g)	gras saturés (en g)	(en g)	(en g)	(en g)	(en g)	en sel (en g)		
1,833	438	18	8.8	63	31	0.73	5.2	4.4		

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L: 0.29

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
Colis	10	10.352	4	Sachet		384x230x244	3232940017177
Sachet	2.5	2.588	1	Sachet			3232940007178
Couche	90	0	36	Sachet	9		
Palette	540	0	216	Sachet	54	1200x800x1700	
Pièce	2.5	0	1	Sachet			



Sauce blanche en sac 2,5 kg COMPLET

Article: 22076