

# Sauce béarnaise en seau 2,91 kg BENEDICTA

Article : 26801



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

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

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Sauce Béarnaise
<b>Descriptif produit :</b>	Réchauffable. A l'estragon et aux échalotes
<b>Conservation :</b>	Ambiant
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 1.000 Seau de 2.910 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Huile de colza, eau, vinaigre d'alcool, jaunes d'OEUFS, sucre, estragon (2,5%), échalote (2,4%), sel, cerfeuil, jus de citron à base de concentré, piment de Cayenne, arômes, amidon modifié, colorant : bêta-carotène, conservateur : sorbate de potassium.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
huile de colza	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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 59]
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	270
<b>Allergènes majeurs :</b>	Oeuf
<b>Traces d'allergènes :</b>	Moutarde
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, Sans porc, Végétarien
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%

# Sauce béarnaise en seau 2,91 kg BENEDICTA

Article : 26801

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
Hauteur de l'unité de consommation	132 système métrique	Diamètres de l'unité de consommation	200 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 le mois après ouverture

**Mise en œuvre :** Retirer le couvercle du seau en respectant les règles d'hygiène . Le produit est prêt à être utilisé. La béarnaise Bénédicte est une sauce émulsionnée proche d'une mayonnaise finement vinaigrée, marquée visuellement par des herbes aromatiques. La béarnaise Bénédicte s'utilise en sauce condimentaire pour accompagner viandes, poissons, crustacés ou légumes chauds ou froids. Après ouverture, le seau doit être conservé au froid positif, jusqu'à 1 mois.

## 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							
2,185	531	56.7	4.3	4.4	3	0.1	0.7	2.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.01

Type de matières grasses : Colza

## 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	69.84	0	24	Seau	24		
Palette	488.88	509.04	168	Seau	168	1200x800x1124	3660603650216
Colis	2.91	3.03	1	Seau		200x200x132	3660603050214
Seau	2.91	3.03	1	Seau			3660603050214
Pièce	2.91	0	1	Seau			