



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Préparation déshydratée de jus pour rôti
- Descriptif produit :** 15 à 30 L de préparation. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.750 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients : amidon modifié de maïs, maltodextrine, sel, arômes (dont LAIT), oignon, caramel, viande et graisse de boeuf : 3,7%, extrait de levure, sucre, aromates (ail, thym).  
Peut contenir: gluten, oeuf, céleri, moutarde.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
amidon modifié de maïs	Hors UE, Union Europ.

- Pays de transformation :** UE / Hors UE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 121
- Allergènes majeurs :** Gluten, Lait
- Traces d'allergènes :** Céleri, Oeuf
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans conservateur, Sans huile de palme
- 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

# Jus de rôti en boîte 750 g KNORR

Article : 29964

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

**Mise en œuvre :** Secouer la boîte avant toute utilisation. Délayer la quantité nécessaire de produit dans le liquide bouillant et ramener à ébullition tout en remuant au fouet. Dosage 50 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour sauce. Dosage 25 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour cuisson. Base pour jus à déglacer les sucs de cuissons des pièces de viandes rouges, blanches et volaille, pour le mouillement des sautés et ragoûts et pour l'assaisonnement des féculents accompagnant des plats à base de viandes rouges, blanches et volaille. Idéal pour la réalisation de jus courts et corsés pour accompagner des viandes rôties. Sans réhydratation préalable : pour corser des sauces en final. Rendement : De 25 à 50 g pour 1 L d'eau. Une boîte de 750 g permet de réaliser de 15 L de sauce (300 portions de 5 cl) à 30 L de base de cuisson (selon utilisation).

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
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							
65	15	0.5	0.1	3	0.5	0.5	0.5	0.88

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.00

**Type de matières grasses :** Autres matières grasses

## 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	40.5	0	54	Boîte	9		8722700091486
Palette	283.5	348.44	378	Boîte	63	1200x800x1242	8722700091479
Boîte	0.75	0.83	1	Boîte			3011360083838
Colis	4.5	5.13	6	Boîte		356x268x156	3011368383008