



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : SAUCE DÉSHYDRATÉE À L'ÉCHALOTE

Descriptif produit : +/- 6,4 L de préparation. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.900 kg

Liste des ingrédients : Echalote (22%), maltodextrine, farine de BLÉ, graisse de palme, amidon modifié de maïs, sel, arômes (dont LAIT), purée de tomates¹ (3,7%), LACTOSÉRUM, extrait de levure, amidon de pomme de terre, LACTOSE, extrait de vin rouge, extrait de malt d'ORGE, sirop de caramel, viande de poule, poivre. Peut contenir œuf, soja, céleri, moutarde. ¹Tomates issues de l'agriculture durable.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
echalote	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

Composants spécifiques : Sans additif, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans 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

Sauce échalote en boîte 900 g KNORR

Article : 32243

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	179 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	115 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 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 grillées ou poelées. Rendement : 150 g de produit pour 1 L d'eau. Une boîte de 900 g permet de réaliser 6,4 L de sauce, soit 128 portions de 5 cl.

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							
228	54	1.6	1	8.3	1.8	0.9	1.5	1.4

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.94

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
Boite	0.9	1.028	1	Boite		115x130x179	3011360083920
Colis	5.4	6.202	6	Boite		345x268x185	03011368392000
Couche	48.6	0	54	Boite	9		3011368392307
Palette	243	304.09	270	Boite	45	1200x800x1075	03011368392505
Pièce unitaire	0.9	0	1	Boite			
Pièce	0.9	0	1	Boite			