

Sauce béarnaise en boîte 870 g KNORR

Article : 42866



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Préparation déshydratée pour sauce béarnaise

Descriptif produit : +/- 9,6 L de préparation. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.870 kg

Liste des ingrédients : Amidon modifié de maïs, maltodextrine, LAIT écrémé, sel, épices et aromates (oignon, échalote, estragon (1,3%), poivre, persil), jaune d'ŒUF (5,2%), graisse de palme, acidifiant (acide citrique), arômes (dont ORGE), épaississant (gomme de guar), extrait de vin blanc, colorant (carotènes). Peut contenir : soja, céleri, moutarde.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Matière première	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 : Pologne, France [Département(s) : 21], Espagne

Durée de vie totale du produit (jours) : 121

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Céleri, Moutarde, Soja

Régimes particuliers : Sans porc, Végétarien

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°

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	115 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	179 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 froide en remuant avec un fouet. Porter à ébullition tout en remuant, laisser cuire 1 minute. Hors du feu, ajouter petit à petit la quantité nécessaire de beurre. Maintenir la sauce au chaud au bain-marie sans jamais la reporter à ébullition. Cette sauce agrmente traditionnellement les plats de viandes et de poisson grillés. Elle peut être additionnée de tomate et porte le nom de sauce choron. Rendement : 145 g de produit pour 1 L d'eau et 500 g de beurre. Une boîte de 870 g permet de réaliser 9,6 L de sauce, soit 192 portions de 5 cl.

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							
1,081	258	26	16	6.4	1	0.5	0.8	0.63

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.03

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
Boîte	0.87	0.998	1	Boîte			3011360040473
Colis	5.22	5.988	6	Boîte		356x268x185	3011364047058
Pièce unitaire	0.87	0.998	1	Boîte			
Couche	46.98	53.91	54	Boîte	9	1200x800x1850	8712566105571
Palette	234.9	294.55	270	Boîte	45	1200x800x1075	3011364047553
Pièce	0.87	0	1	Boîte			