

Sauce Tomato Grill en boîte 900 g KNORR

Article : 42883



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Sauce déshydratée à la tomate
- Descriptif produit :** +/- 6,3 L de préparation. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.900 kg
- Liste des ingrédients :** Purées de tomates¹ (36%), amidon de pomme de terre, maltodextrine, oignon (14%), sel, sucre, épices et aromates (basilic (1,4%), ail, origan, marjolaine, poivre, laurier, poivre de Cayenne, persil, thym). Peut contenir gluten, lait, œuf, soja, céleri, moutarde. ¹Tomates issues de l'agriculture durable.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Matière première	Union Europ., Hors UE

- Pays de transformation :** Allemagne, France [Département(s) : 67]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 121
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Soja
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans conservateur
- Régimes particuliers :** Sans porc, Végétalien, 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 :** 21032000 - Tomato ketchup et autres sauces tomates

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 chaude en remuant avec un fouet. Porter à ébullition tout en remuant et laisser cuire 3 minutes. Maintenir la sauce au chaud au bain-marie. Cette sauce peut être personnalisée à souhait avec herbes, épices ou condiments. Elle permet de napper des mets de pâtes, poisson et viande. Légèrement fumée et épicée, elle convient particulièrement aux produits grillés et à la cuisine de type tex mex. Elle peut aussi être utilisée pour tomater tout type de préparations : sauce bolognaise, gratins, sautés de viande ou poisson, chili.
Rendement : 150 g de produit pour 1 L d'eau. Une boîte de 900 g permet de réaliser 6,6 L de sauce, soit 132 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							
1,363	325	2	0.8	66	31	7.2	8.9	6.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.45

Type de matières grasses : Aucune

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	48.6	0	54	Boîte	9		
Palette	243	302.65	270	Boîte	45	1200x800x1075	08722700651062
Boîte	0.9	1.028	1	Boîte		115x130x179	3011360041180
Colis	5.4	6.17	6	Boîte		356x268x185	03011364118642
Pièce	0.9	0	1	Boîte			