



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Sauce vin blanc déshydratée

**Descriptif produit :** +/- 5 L de préparation. Colis de 6 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.750 kg

**Liste des ingrédients :** graisse de palme, amidon modifié de maïs, CABILLAUD (12%), maltodextrine, farine de BLÉ, CRÈME (5,2%), sel, LAIT écrémé (4%), LACTOSE, échalote (2,3%), extrait de levure, protéines de LAIT, jus de citron, extrait de vin blanc (0,5%), arômes, CREVETTE, poivre, jus de champignon concentré.  
Peut contenir: oeuf, soja, céleri, moutarde, mollusques.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
graisse de palme	Hors UE

**Pays de transformation :** Pologne, France [Département(s) : 21], Espagne

**Allergènes majeurs :** Crustacés, Gluten, Lait, Poisson

**Traces d'allergènes :** Céleri, Mollusques, Moutarde, Oeuf, Soja

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Composants spécifiques :** Sans additif

**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

# Sauce vin blanc en boîte 750 g KNORR

Article : 42960

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	115 mm	Hauteur de l'unité de consommation	179 mm
Largeur de l'unité de consommation	130 mm		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

**Mise en œuvre :** Diluer la quantité nécessaire de produit dans de l'eau bouillante. Porter à ébullition. Cuire 3 minutes en remuant de temps en temps avec un fouet. Personnaliser la sauce à votre convenance. Maintenir au chaud au bain-marie. Cette sauce vin blanc pour poisson peut être personnalisée en y ajoutant des fines herbes ou des épices. Crémée et additionnée de jaunes d'œufs, elle permettra de réaliser des gratins de poissons. Rendement : 150 g de produit pour 1 L d'eau. Une boîte de 750 g permet de réaliser 5,4 L de sauce, soit 108 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							
314	75	4.3	2.6	6.6	1.3	0.5	2.4	0.85

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.56

**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	0.75	0.88	1	Boîte			3011360023322
Colis	4.5	5.27	6	Boîte		356x268x185	3011362332033
Couche	40.5	0	54	Boîte	9		
Palette	202.5	262.15	270	Boîte	45	1200x800x1075	3011362332538