

Sauce aux épices du soleil en boîte 1 kg KNORR

Article : 45401



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Sauce déshydratée aux épices du soleil curry doux
- Descriptif produit :** A base de curry, ail, estragon, paprika. +/- 5,6 L de préparation. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** BEURRE (16%), graisse de palme, amidon modifié de maïs, maltodextrine, épices et aromates (6,3%) (curry (2,3%) (curcuma, cumin, coriandre, graines de fenugrec, ail, graines de fenouil, poivre de Cayenne, persil), poivre, ail, estragon, paprika, thym, marjolaine, romarin, persil tubéreux), purée de tomates* (6%), amidon (pois, pomme de terre, tapioca), sel, farine de BLÉ, LAIT écrémé, sel iodé, sucre, oignon, extrait de levure, LACTOSE, acidifiant (acide citrique), protéines de LAIT, sauce soja (graines de SOJA, BLÉ), arômes (dont LAIT), dextrose.
Peut contenir: oeuf, céleri, moutarde.
*Tomates issues de l'agriculture durable.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Beurre	Hors UE, Union Europ.

- Pays de transformation :** Pologne, France [Département(s) : 21], Espagne
- Allergènes majeurs :** Gluten, Lait, Soja
- Traces d'allergènes :** Céleri, Moutarde, Oeuf
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans conservateur
- 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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	115 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	180 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 : 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, ou condiments. Elle permet de napper des mets de viandes, de poissons, ou de légumes. Elle peut aussi être utilisée pour faire mijoter quelques minutes un émincé de volaille ou un sauté de légumes. Rendement : 200 g de produit pour 1 L d'eau. Une boîte de 1 kg permet de réaliser 5,6 L de sauce, soit 112 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							
2,100	500	32	22	47	12	2.5	6	7.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.19

Type de matières grasses : Beurre, 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	1	1.1	1	Boîte			8722700187721
Colis	6	6.74	6	Boîte		360x265x185	8722700540427
Couche	54	0	54	Boîte	9		8722700187738
Palette	216	267.46	216	Boîte	36	1200x800x890	8712566151523