

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 tomates¹ (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 œuf, céleri, moutarde. ¹Tomates issues de l'agriculture durable.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Beurre	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, Soja
- Traces d'allergènes :** Céleri, Moutarde, Oeuf
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans porc
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Sauce aux épices du soleil en boîte 1 kg KNORR

Article : 45401

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° 2103 90 30)

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 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, 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 : 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	1	1.097	1	Boite			8722700187721
Colis	6	6.735	6	Boite		360x265x185	08722700540427
Couche	54	0	54	Boite	9		8722700187738
Palette	216	267.46	216	Boite	36	1200x800x890	08712566151523
Pièce	1	0	1	Boite			