



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sauce Curry à la noix de coco.

Descriptif produit : Tomate, oignon, crème fraîche, noix de coco. Prête à l'emploi ou détente jusqu'à 150%. Sans colorant, sans arôme ni conservateur artificiel. +/- 44 portions de 50 g (sans détente). Colis de 2 bidons

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 2.000 Bidon de 2.230 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients: eau, tomates, oignon, crème fraîche (à base de LAIT) (7.2%), noix de coco (4.8%), sucre, noix de coco séchée (2.9%), huile de tournesol, amidon de maïs modifié, sel, yaourt (à base de LAIT) maigre en poudre, régulateurs d'acidité (acide lactique, acide citrique), épice, gingembre, curry en poudre, coriandre, ail, colorants (beta-carotène, extrait de paprika).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
TOMATES	Union Europ.

Pays de transformation : Pays-Bas

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Pur beurre, Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

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	125 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	260 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	125 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 72 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ramener doucement le produit à température à feu vif ou au bain-marie. Il est possible de le diluer jusqu'à la moitié du volume avec de l'eau ou du bouillon. Cette sauce prête à l'emploi permet de napper des mets de viande, poissons ou légumes. On peut aussi faire cuire les ingrédients (émincé de volaille ou de bœuf, filet de poisson, gambas...) directement dans la sauce diluée. Rendement : Bidon de 2,230 kg. 3,345 L après dilution à 50%, soit plus de 66 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							
579	139	9.7	5.9	11	6.6	1.7	1.3	0.81

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.13

Type de matières grasses : Tournesol

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
Bidon	2.23	2.37	1	Bidon			4002359661419
Couche	120.42	0	54	Bidon	27		
Palette	602.1	0	270	Bidon	135	1200x800x1445	3065890110588
Colis	4.46	4.77	2	Bidon		252x125x261	4002359661488