

Sauce Worcestershire en flacon verre 150 ml HEINZ

Article : 87715



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Sauce Anglaise
- Descriptif produit :** Colis de 12 flacons
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 12.000 Flacon de 0.169 kg
- Liste des ingrédients :** Vinaigre d'alcool, mélasse, vinaigre de malt (ORGE), eau, sucre, jus de tamarin (plante), sel, oignons, ANCHOIS (poisson), ail, arômes, épices.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Vinaigre d'alcool	Union Europ.

- Pays de transformation :** Royaume-Uni
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 900
- Allergènes majeurs :** Gluten, Poisson
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- 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)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DLC / DDM

Mise en œuvre : Secouer vivement le flacon. Dévisser le bouchon et verser quelques gouttes dans le plat à relever. Quelques gouttes suffisent pour relever tous les types de plats. Refermer correctement le flacon après chaque utilisation et le conserver au frais entre deux services. Sauce condimentaire exotique (à connotation indienne, pour les anglais) aigre-douce et subtilement piquante faite d'un mélange d'épices sur base de sauce soja et de vinaigre, d'ail et d'oignon, de pâte d'anchois... et fermentée. Que ce soit en cuisine, au comptoir ou sur table, cette sauce anglaise est utile pour assaisonner les plats comme le tartare, les sauces de viandes froides ou chaudes, les marinades. Indispensable également pour la confection du Bloody Mary.

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							
413	97	0.7	0.3	22	19	0	0.7	2.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.00

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
Boîte	0.169	0	1	Flacon			
Colis	2.028	4.2	12	Flacon		202x156x184	5000157100641
Flacon	0.169	0.35	1	Flacon			5000157073020
Couche	58.812	0	348	Flacon	29		
Palette	411.684	884	2436	Flacon	203	1200x800x1000	
Pièce unitaire	0.169	0	1	Flacon			
Pièce	0.169	0	1	Flacon			