

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Fond de sauce déshydraté

**Descriptif produit :** +/- 33 L de préparation. Colis de 10 poches

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 10.000 Poche de 1.000 kg

**Liste des ingrédients :** Amidon de pomme de terre - Arômes - Graisse et viande de poulet 7 % - Sucre - Sirop de glucose de maïs - Extrait de levure - Oignon - Plantes aromatiques - Curcuma.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
amidon de pomme de terre	Danemark
graisse et viande de poulet	Union Europ.

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 68]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 540

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Crustacés, Céleri, Gluten, Lait, Oeuf, Poisson, Soja, Sulfites

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

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

**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

## 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 :** Secouer la poche avant toute utilisation. Verser la quantité de poudre nécessaire dans l'eau froide ou bouillante. Maintenir ou porter à ébullition et cuire quelques instants en remuant au fouet. Dosage 33 g pour 1L d'eau si utilisé comme base de fond traditionnel. Base de cuisson pour viandes blanches, légumes et féculents, velouté, soupes au vermicelles et potages, fricassées et sautés, et surtout pochages de viandes et légumes. Sans réhydratation préalable : peut être utilisé en saupoudrage pour corser des sauces et autres recettes en final ou pour donner du goût à une poêlée de légumes. Rendement : 33 g pour 1 L d'eau. Une poche de 1 kg permet de réaliser de 33 L de sauce à 50 L de base de cuisson (selon utilisation).

## 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							
1,216	670	6.9	1.9	66.13	8.78		8.06	7.6

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.17

**Type de matières grasses :** Autres huiles

## 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
Couche	120	0	120	Poche	12		
Palette	720	0	720	Poche	72	1200x800x1750	
Colis	10	10.3	10	Poche		390x200x260	13760149751068
Poche	1	1.04	1	Poche			3760149751061