

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 : Sauce déshydratée biologique

Descriptif produit : Pour 7 L de préparation. Colis de 10 seaux

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 10.000 Seau de 0.560 kg

Liste des ingrédients : Amidon de maïs* - LAIT écrémé* - Sel - Fécule de pomme de terre* - Tomate* - Oignon* - Arômes naturels - Poivres* 3 % (poivre vert*, poivre blanc*, poivre noir*) - Huile de tournesol* - Extrait de levure* - Sucre caramélisé* - Ail* - Maltodextrine de maïs*.
*issu de l'agriculture biologique

Ingrédients principaux / primaires	Origines
amidon de maïs bio	Autriche
poivre bio	Hors UE

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

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Lait

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

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

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

Labels : Bio UE

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 : 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, condiments ou alcools. Elle permet traditionnellement d'accompagner les grillades. Il est possible de l'adoucir en la crémant.

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							
1,301	307	3.16	0.47	60.81	9.47	1.22	8.15	10.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.58

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
Colis	5.6	6.44	10	Seau		680x270x140	13760149755615
Seau	0.56	0.64	1	Seau			3760149755618
Couche	28	0	50	Seau	5		
Palette	224	283	400	Seau	40	1200x800x1400	