

Sauce marchand de vin en boîte 850 g KNORR

Article : 212617



Sauce

Jusqu'à
5L

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sauce Marchand de vin déshydratée

Descriptif produit : +/- 5 L de préparation. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.850 kg

Liste des ingrédients : Maltodextrine, farine de BLÉ, graisse de palme, oignon1 grillé (8,4%), amidon modifié de maïs, arômes, sucre, sirop de caramel, extrait de levure, purée de tomates1, sel, échalote1 (1,3%), correcteurs d'acidité (diacétate de sodium, lactate de calcium), betterave, extrait de vin rouge (0,8%), extrait de vin blanc, acidifiants (acide citrique, acide lactique), fond de bœuf concentré. Peut contenir œuf, soja, lait, céleri, moutarde. 1Ingrédients issus de l'agriculture durable.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Matière première	Union Europ., Hors UE
Extraits de vin	France, Union Europ.

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

Sauce marchand de vin en boîte 850 g KNORR

Article : 212617

Pays de transformation :	Pologne, France [Département(s) : 21], Espagne
Durée de vie totale du produit (jours) :	91
Allergènes majeurs :	Gluten
Traces d'allergènes :	Céleri, Lait, Moutarde, Oeuf, Soja
Fragrances allergisantes :	Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques :	Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans porc
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	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
Hauteur de l'unité de consommation	180 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	115 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, 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 de napper des mets de viande grillées ou poelées. Rendement : 85 g de produit pour 1 L d'eau. Une boîte de 850 g permet de réaliser 6 L de sauce, soit 110 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							
1,712	403	9.8	6.8	68	12	2.6	6.6	5.3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.67

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	0.85	0.93	1	Boite			3011360041951
Colis	5.1	5.73	6	Boite		360x265x185	3011364195049
Couche	45.9	0	54	Boite	9		
Palette	183.6	231.42	216	Boite	36	1200x800x890	8711200412884
Pièce	0.85	0	1	Boite			