

Sauce demi-glace poudre seau 6KG Knorr Professional

Article: 261371



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

N° de version: 1.0

Caractéristiques générales

Conservation: Ambiant

Conditionnement: Colis de 1.000 Seau de 6.000 kg

Liste des ingrédients : 23% Fond (graisse de bœuf, tomates¹, bouillon de bœuf, extrait de viande de bœuf,

oignons¹, poireau¹), farine de BLÉ, maltodextrine, amidon modifié, sucre, sel comestible iodé, exhausteurs de saveur (glutamate monosodique, inosinate disodique, guanylate disodique), colorant (E 150c), sel comestible, épaississant (farine de graines de guar), arôme, épices, betteraves rouges, jus concentré de carotte¹, extrait de vin blanc, acidifiant (acide citrique), antioxydant (extrait de romarin). Peut contenir des traces de

lait, œuf, céleri et moutarde

Pays de transformation : Suisse

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Céleri, Lait, Moutarde, Oeuf

Composants spécifiques : Sans huile de palme

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

étiquetées

Taux de TVA: TVA réduite - 2,5%



Sauce demi-glace poudre seau 6KG Knorr Professional

Article: 261371

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml												
Energie		Matières	Dont acides	Glucides	Dont sucres	Fibres	Protéines	Equivalent en sel				
kJ	kcal	grasses (en g)	gras saturés (en g)	(en g)	(en g)	(en g)	(en g)	(en g)				
191	46	1.6	0.8	6.7	1.7	0.5	1.1	1.5				

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L: 0.69

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
Couche	66	0	11	Seau	11		
Colis	6	0	1	Seau			
Palette	198	0	33	Seau	33		
Seau	6	6.41	1	Seau			07611100479554

N° de version: 1.0