Sauce brune instantee pâte boite 1,25KG Knorr

Article : 261381

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 6.000 Boite de 1.250 kg
Liste des ingrédients :	Huile de tournesol, amidon, farine de BLÉ, amidon modifié, huile de palme, sel comestible iodé, maltodextrine, exhausteurs de saveur (glutamate monosodique, guanylate disodique, inosinate disodique), extrait de levure, tomates, sucre, sel comestible, arôme. CÉLERI déshydraté, oignons, extrait de viande de bœuf, extrait de vin blanc, sauce soja (SOJA, BLÉ), fructose, jus d'oignons concentré. Peut contenir des traces de lait, œuf et moutarde.
Pays de transformation :	Suisse
Durée de vie totale du produit (jours) :	360
Allergènes majeurs :	Céleri, Lait, Moutarde, Soja
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Fragrances allergisantes :	Aucune fragrance allergisante
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA :	TVA réduite - 2,5%

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Sauce brune instantee pâte boite 1,25KG Knorr

Article : 261381

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
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							
216	52	2.7	0.8	5.6	0.8	0.5	1.2	1.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.44

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
Boite	1.25	1.33	1	Boite			07611100055741
Couche	67.5	0	54	Boite	9		
Colis	7.5	0	6	Boite			
Palette	540	0	432	Boite	72		

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur