Sauce tartare froide seau 3KG Knorr

Article : 261474

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Seau de 3.000 kg

Liste des ingrédients : Huile de tournesol, eau, MOUTARDE (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sucre, sel comestible, épices, sirop de glucose), vinaigre aux fines herbes (vinaigre d'alcool, extraits de herbes), jaune d'OEUF, concombres au vinaigre, amidon modifié, oignons, sel comestible, sucre, agent conservateur (sorbate de potassium), câpres, persil, poivre, correcteur d'acidité (acide lactique), stabilisant (gomme xanthan), antioxidant (E385), colorant (caroténoïdes).

Pays de transformation : Autriche

Durée de vie totale du produit (jours) : 120

Allergènes majeurs : Moutarde, Oeuf

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans huile de palme

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 tartare froide seau 3KG Knorr

Article : 261474

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							
2,167	519	55	6.8	5.2	3.1	0.7	2	1.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.04

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	22	Seau	22		
Colis	3	0	1	Seau			
Palette	396	0	132	Seau	132		
Seau	3	3.17	1	Seau			07611100432085

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