

Sauce madère en boîte 800 g KNORR

Article : 42942

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 Madère déshydratée
- Descriptif produit :** +/- 8 L de préparation. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.800 kg
- Liste des ingrédients :** Graisse de palme, amidon de pomme de terre, maltodextrine, sel, purée de tomates¹ (9,9%), amidon modifié de maïs, sucre, arômes, farine de BLÉ, LACTOSE, colorant (caramel E150c), protéines de LAIT, vin de madère (0,7%), extrait de vin blanc, fructose, sauce soja (dont graines de SOJA, BLÉ), extrait de levure. Peut contenir œuf, céleri, moutarde. ¹Tomates issues de l'agriculture durable.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Amidon de pomme de terre	Union Europ., Hors UE

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 67]
Durée de vie totale du produit (jours) : 121

Sauce mère en boîte 800 g KNORR

Article : 42942

Allergènes majeurs : Lait, Soja

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

Régimes particuliers : Sans porc, Végétarien

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

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 ainsi que des amers aromatiques du n° 2103 90 30)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	115 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	179 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 3 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 (tournedos, rotis), de charcuterie (saucisson brioché) ou d'œufs (pochés ou cocotte). Additionnée de morceaux de foie gras et de truffe, elle prend le nom de sauce périgieuse.
Rendement : 100 g de produit pour 1 L d'eau. Une boîte de 800 g permet de réaliser 8 L de sauce, soit 160 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							
1,675	411	17	11	58	17	1.9	2.9	10.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.17

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
Couche	43.2	0	54	Boîte	9		
Palette	216	275.65	270	Boîte	45	1200x800x1075	03011362479530
Boîte	0.8	0.93	1	Boîte			3011360024794
Colis	4.8	5.57	6	Boîte		356x268x185	03011362479035
Pièce	0.8	0	1	Boîte			