

Sauce poivre en boîte 900 g KNORR

Article : 42949

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 au poivre déshydratée

Descriptif produit : +/- 10,4 L de préparation. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.900 kg

Liste des ingrédients : Amidon modifié de maïs, arômes, maltodextrine, graisse de palme, oignon grillé¹, sel, épices et aromate (poivres vert, noir et blanc (3,7%), laurier), purée de tomates¹, extrait de levure, sirop de caramel, sirop de glucose, extrait de malt d'ORGE, sucre, protéines de LAIT, jus d'oignon concentré¹, colorant (extrait de paprika), huile de tournesol. Peut contenir œufs, soja, céleri, moutarde. 1 Ingrédients issus de l'agriculture durable.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
amidon modifié de maïs	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) : 91

Allergènes majeurs : Gluten, Lait

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

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, 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	178 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 traditionnellement d'accompagner les grillades. Il est possible de l'adoucir en la crémant. Rendement : 90 g de produit pour 1 L d'eau. Une boîte de 900 g permet de réaliser 10,4 L de sauce, soit 208 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							
1,651	356	10	5.6	61	8.8	2.8	7.9	10.4

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.79

Type de matières grasses : Palme, Tournesol

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
Boîte	0.9	1	1	Boîte			3011360040817
Colis	5.4	6.14	6	Boîte		360x265x185	3011364081076
Couche	48.6	0	54	Boîte	9		8722700199069
Palette	194.4	246	216	Boîte	36	1200x800x890	8720182327444
Pièce unitaire	0.9	0	1	Boîte			
Pièce	0.9	0	1	Boîte			