

Purée de curry en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL

Article : 89989

*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Purée au Curry**Descriptif produit :** Colis de 2 pots**Conservation :** Ambiant**Conditionnement :** Colis de 2.000 Bocal de 0.750 kg**Liste des ingrédients :** Eau, vinaigre d'alcool, maltodextrine (maïs), sel, huile végétale (palme), sucre, curry (4%) (livèche, carvi, poivre, coriandre, ail, graines de fenugrec, macis, racine de livèche, cumin, aneth, oignon, poivre de Cayenne, curcuma), épices (1,7%) (coriandre, curcuma, cumin, poivre de Cayenne, cardamome), fibres d'agrumes, sirop de glucose, jus d'ananas en poudre, dextrose, épaississant (gomme xanthane).

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|------------------------------------|-----------------------|
| curry | 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 : UE / Hors UE**Durée de vie totale du produit (jours) :** 244**FICHE TECHNIQUE PRODUIT****Mise à jour le 02/09/2022 11:14****N° de version : 4.1**

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

Purée de curry en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL

Article : 89989

| | |
|--------------------------------------|---|
| Allergènes majeurs : | Aucun signalé |
| Traces d'allergènes : | Aucune signalée |
| Fragrances allergisantes : | Aucune fragrance allergisante |
| Régimes particuliers : | Végétalien, 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 | 90 système métrique | Hauteur de l'unité de consommation | 145 système métrique |
| Largeur de l'unité de consommation | 90 système métrique | | |

Conseils d'utilisation

| | |
|---------------------------------------|---|
| Conservation avant ouverture : | A conserver à température ambiante |
| Conservation après ouverture : | A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 3 mois après ouverture |
| Mise en œuvre : | La purée au curry s'utilise à chaud comme à froid. Elle permet d'assaisonner des sauces vinaigrettes et mayonnaises, de parfumer des appareils à gratin, à quiche ou à terrine. Elle permet de mariner et d'assaisonner viandes, poissons, légumes et féculents et de finaliser des sauces. Pour parfumer une sauce chaude, il est préférable d'ajouter la préparation au dernier moment afin de garder un maximum de saveurs. Ce produit étant concentré, il faut l'utiliser avec parcimonie, il est aussi possible de le diluer. La purée au curry est idéale pour réaliser des plats de curry. Elle servira autant à faire mariner la viande et les légumes qu'à finaliser le goût de la sauce. Rendement : Pot de 750 g. Environ 50 g de préparation au kilogramme de produit traité. |

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 | | | | | | | |
| 710 | 170 | 7 | 3 | 22 | 9 | 4 | 0.7 | 8.9 |

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Allégations nutritionnelles : | Aucune |
| Rapport P/L : | 0.10 |
| 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 |
|----------------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------|
| Colis | 1.5 | 1.63 | 2 | Bocal | | 190x95x150 | 8722700670308 |
| Bocal | 0.75 | 0.81 | 1 | Bocal | | | 8722700481225 |
| Couche | 72 | 0 | 96 | Bocal | 48 | | |
| Palette | 432 | 0 | 576 | Bocal | 288 | 1200x800x1048 | 08722700636717 |
| Pièce unitaire | 0.75 | 0 | 1 | Bocal | | | |
| Pièce | 0.75 | 0 | 1 | Bocal | | | |