

Sauce beurre blanc en boîte 1 kg KNORR

Article : 42873

e.4.16 Nutriscore_E



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Préparation déshydratée pour sauce beurre blanc
- Descriptif produit :** +/- 12,8 L de préparation. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Amidon modifié de maïs, sel, échalote (12%), maltodextrine, arômes (dont ORGE), acidifiant (acide citrique), extrait de vin blanc, épaississant (gomme de guar), colorant (carotènes). Peut contenir lait, œuf, soja, céleri, moutarde.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
echalote	Union Europ., Hors UE

- Pays de transformation :** Pologne, France [Département(s) : 21], Espagne
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 121
- Allergènes majeurs :** Gluten
- Traces d'allergènes :** Céleri, Lait, Moutarde, Oeuf, Soja
- Composants spécifiques :** Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans porc, Végétalien, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- 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°

Sauce beurre blanc en boîte 1 kg KNORR

Article : 42873

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

Mise en œuvre : Disperser la quantité nécessaire de produit dans l'eau froide en remuant avec un fouet. Porter à ébullition tout en remuant. Laisser cuire 1 minute. Hors du feu, ajouter petit à petit la quantité nécessaire de beurre. Maintenir la sauce au chaud au bain-marie sans jamais la reporter à ébullition. Cette sauce agrémentée traditionnellement les plats de poisson, elle permet aussi d'enrober et de lustrer des légumes. Elle peut être relevée de zestes d'agrumes, d'épices, de purée de tomate. Crémée, elle prendra le nom de beurre nantais. Rendement : 100 g de produit pour 1 L d'eau et 250 g de beurre. Une boîte de 1 kg permet de réaliser 13,3 L de sauce, soit 266 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							
1,373	325	3	1.3	72	5.3	3.5	2.2	13.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.73

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	54	0	54	Boite	9		
Palette	270	0	270	Boite	45		3011364553535
Boite	1	1.128	1	Boite			3011360045539
Colis	6	6.768	6	Boite		356x268x185	3011364553030
Pièce	1	0	1	Boite			
Pièce unitaire	1	0	1	Boite			