

# Purée de curry en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL

Article : 89989

e.4.27 Nutriscore\_E



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 :** Allemagne, Suisse, Hongrie
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 244
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Régimes particuliers :** 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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 10/09/2024 23:27

N° de version : 5.6

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

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	1.632	2	Bocal		190x95x150	08722700670308
Bocal	0.75	0.806	1	Bocal			8722700481225
Couche	72	0	96	Bocal	48		
Palette	432	495.016	576	Bocal	288	1200x800x1048	08722700636717
Pièce unitaire	0.75	0	1	Bocal			
Pièce	0.75	0	1	Bocal			