

# Sauce béarnaise en boîte 870 g KNORR

Article : 42866

e.4.18 Nutriscore\_D



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Préparation déshydratée pour sauce béarnaise
- Descriptif produit :** +/- 9,6 L de préparation. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.870 kg
- Liste des ingrédients :** Amidon modifié de maïs, maltodextrine, LAIT écrémé, sel, épices et aromates (oignon, échalote, estragon (1,3%), poivre, persil), jaune d'ŒUF (5,2%), graisse de palme, acidifiant (acide citrique), arômes (dont ORGE), épaississant (gomme de guar), extrait de vin blanc, colorant (carotènes). Peut contenir : soja, céleri, moutarde.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Matière première	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 :** Pologne, France [Département(s) : 21], Espagne
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 121
- Allergènes majeurs :** Gluten, Lait, Oeuf
- Traces d'allergènes :** Céleri, Moutarde, Soja
- Régimes particuliers :** Sans porc, 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

# Sauce béarnaise en boîte 870 g KNORR

Article : 42866

saucés 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

**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 viandes et de poisson grillés. Elle peut être additionnée de tomate et porte le nom de sauce choron. Rendement : 145 g de produit pour 1 L d'eau et 500 g de beurre. Une boîte de 870 g permet de réaliser 9,6 L de sauce, soit 192 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							
1,081	258	26	16	6.4	1	0.5	0.8	0.63

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.03

**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
Boîte	0.87	0.998	1	Boîte			3011360040473
Colis	5.22	5.988	6	Boîte		356x268x185	3011364047058
Pièce unitaire	0.87	0.998	1	Boîte			
Couche	46.98	53.91	54	Boîte	9	1200x800x1850	8712566105571
Palette	234.9	294.55	270	Boîte	45	1200x800x1075	3011364047553
Pièce	0.87	0	1	Boîte			