



KNorr Sauce Hollandaise
déshydratée 825g



AVANTAGES PRODUIT

- Une texture minute.
- Sauce onctueuse et savoureuse.
- Une qualité constante toute l'année.
- Personnalisable au gré de l'inspiration.

Dénomination légale :	Préparation déshydratée pour sauce hollandaise			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
<p>LAIT écrémé, amidon modifié de maïs, maltodextrine, sel, jaune d'ŒUF (4,2%), huile de maïs, oignon, acidifiant (acide citrique), jus de citron (0,7%), arômes, épaississant (gomme de guar), extrait de levure, poivre, persil tubéreux, colorant (carotènes).</p> <p>Peut contenir: gluten, soja, céleri, moutarde.</p>	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :			
	Allergènes	Oui	Traces	Non
	Céréales contenant du gluten		x	
	Crustacés et produits à base de crustacés			x
	Oeufs et produits à base d'œufs	x		
	Poissons et produits à base de poissons			x
	Arachides et produits à base d'arachide			x
	Soja et produits à base de soja		x	
	Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	x		
	Fruits à coques et produits à base de ces fruits)			x
	Céleri et produits à base de céleri		x	
	Moutarde et produits à base de moutarde		x	
	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame			x
	Anhydride sulfureux et sulfites			x
ADDITIFS	Lupin et produits à base de lupin			x
<p>E160a - Carotene</p> <p>E330 - Acide citrique</p> <p>E412 - Gomme de guar</p> <p>E14XX - Amidon modifié</p>	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette : Œufs, Lait			

INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	<div>Préparation :</div> <div>- Disperser la quantité nécessaire de préparation pour sauce Hollandaise dans l'eau froide, à l'aide d'un fouet.</div> <div>- Porter à ébullition.</div> <div>- Hors du feu, ajouter le beurre coupé en morceaux.</div>
Dosages :	<div> <div>Dosage classique</div> <div>/</div> <div>Dosage économique</div> </div> <div> <div>Poudre:</div> <div>165 g 495 g 825 g</div> <div>/</div> <div>165 g 495 g 825 g</div> </div> <div> <div>Eau:</div> <div>1 L 3 L 5</div> <div>/</div> <div>1.2 L 3.6 L 6 L</div> </div> <div> <div>Beurre:</div> <div>500 g 1.5 kg 2.5 kg</div> <div>/</div> <div>300 g 900 g 1.5 Kg</div> </div>
DDM Garantie Réception Entrepôt :	120 Jours
Mode de conservation du produit :	<div>- Bien refermer la boîte après utilisation.</div> <div>- À conserver dans l'emballage d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit frais et sec, entre 2°C et 25°C.</div>
Pays de Conditionnement :	Allemagne

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit préparé ¹	Par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique	1533KJ - 365Kcal		1202kJ - 287kcal	601KJ - 144Kcal	
Matières grasses	5.5 g		28 g	14 g	
- dont acides gras saturés	1.3 g		17 g	8.5 g	
Glucides	61 g		7 g	3.5 g	
- dont sucres	25 g		2.9 g	1.5 g	
Fibres					
Protéines	16g		2 g	1 g	
Sel	7.6 g		0.85 g	0.43 g	

* Taille de la portion = 50 ml

**% d'Apport de référence pour un adulte type (8400 kJ / 2000 kcal)

¹ : Préparé selon le mode d'emploi (en base de sauce pour les fonds, jus et fumets)

Convient aux végétariens :

OUI

Sans OGM:

OUI

Sans Al

Convient aux végétaliens :

NON

Kasher :

Halal :

Produit biologique :

NON

INFORMATIONS LOGISTIQUES

ELEMENT	EAN							AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
								Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	3011360040480	KN SCE HOLLANDAISE 825G						0.825	0.953	117	132	178	2.749032
CARTON	3011364048062	6				UC/ Cart		4.95	5.72	360	265	185	17.649
COUCHE	3011364048567	9	CARTON	54		UC/ Che		45	51	1200	800	1075	159
PALETTE	3011364048567	5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/ Pal	222.8	282.4	1200	800	1075	1032

Code douanier : 21039090

Engagements qualité :

Norme FSSC 22000 ou équivalent

HACCP en place

Produit ne nécessitant pas d'agrément sanitaire

Nous contacter :

UNILEVER France Food Solutions

20 rue des Deux Gares

92842 Rueil-Malmaison cedex

Tél: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)

www.ufs.com

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com