



# Knorr 123 Sauce au Poivre déshydratée 840g jusqu'à 7L



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=141932768\_9C90793C413AC2453850F3487202B98B&file=

# **AVANTAGES PRODUIT**

- Un rapport qualité /prix compétitif
- Une sauce dans la tradition des sauces françaises
- Cinq minute de mise en œuvre, un véritable gain de temps
  - Conçue pour être personnalisable
- Préparée avec les meilleurs ingrédients, elle ne déphase pas
  - Sans exhausteurs de goût ajouté

Dénomination légale :	Sauce au poivre déshydratée							
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES							
	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :							
	Allergènes	Oui	Traces	Non				
	Céréales contenant du gluten	х						
	Crustacés et produits à base de							
	crustacés			X				
Amidon modifié de maïs, graisse de palme, arômes,	Oeufs et produits à base d'œufs		х					
maltodextrine, sel, farine de BLÉ, sucre, poivre 5,2%	Poissons et produits à base de							
(poivre vert, poivre blanc), extrait de levure, oignon	poissons			X				
(3,7%), sauce SOJA (maltodextrine, sel, sauce SOJA	Arachides et produits à base			.,				
(graines de SOJA, BLÉ)), sirop de glucose, amidon de	d'arachide			Х				
	Soja et produits à base de soja	Х						
pomme de terre, protéines de LAIT, extrait de malt	Lait et produits à base de lait (y	x						
d'ORGE, betterave rouge (maltodextrine, jus de	compris de lactose)							
betterave rouge, sel, acidifiant (E330)), paprika, jus	Fruits à coques et produits à			x				
d'oignon concentré, fructose, ail, huile de tournesol.	base de ces fruits)							
Peut contenir : œuf, céleri, moutarde.	Céleri et produits à base de	x						
	céleri Moutarde et produits à base de							
	·		x					
	moutarde 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			×				
ADDITIES	Mollusques et produits à base			^				
	de mollusques			x				
E33 - Acide citrique - E14xx - Amidon modifié -		Soja, Or	ge, Lait, Blé					



# **INFORMATIONS TECHNIQUES**

Mode d'emploi :	Préparation : 1. Disperser la quantité nécessaire de Sauce au Poivre Knorr 123 dans l'eau bouillante à l'aide d'un fouet. 2. Reporter à ébullition. 3. Cuire 3 minutes en remuant.
Dosages :	
DDM Garantie Réception Entrepôt :	121 Jours
Mode de conservation du produit :	Bien refermer la boîte après utilisation. À conserver dans l'emballage d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit frais et sec. La température de stockage ne doit pas dépasser 25°C.
Pays de Conditionnement :	France

# **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 prépαré <sup>1</sup>	Par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique	1736kJ - 394kcal		197kJ - 47kcal		
Matières grasses	17 g		2 g		
- dont acides gras saturés	10 g		1.2 g		
Glucides	52 g		6.2 g		
- dont sucres	11 g		1.3 g		
Fibres	< 2.8 g		< 0.5 g		
Protéines	9.3 g		1.1 g		
Sel	11.9 g		1.4 g		

<sup>\*</sup> Taille de la portion =

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

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> : Préparé selon le mode d'emploi (en base de sauce pour les fonds, jus et fumets)



Convient aux végétariens : Sans OGM: OUI Sans Alcool:

Convient aux végétaliens : NON Kasher: Halal:

Produit Biologique: NON

Produit ionisé:

# **INFORMATIONS LOGISTIQUES**

									POIDS ETTE	DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
ELEMENT	EAN							Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	8710908957406		KNORR 123 SCE POIVRE 840G					0,84	0,936	115	130	178	2,6611
CARTON	8710447894743	6 UC/ Ca					UC/ Cart	5,04	5,779	360	265	184	17,6
COUCHE		9	CARTON		54		UC/ Che						
PALETTE	8710908957628	5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/ Pal	226,8	285,1	1200	800	1070	1027,2

Code douanier: 21039090

Norme FSSC 22000 ou équivalent Engagements qualité: HACCP en place

Produit ne nécessitant pas d'agrément sanitaire

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

Nous contacter: