



Sauceline Liant express pour Sauces Blanches 250 g



Maizena

LES PLUS PRODUIT

- Sans gluten
- Se dilue à chaud
- Sans grumeaux
- Lie et rattrape toutes vos sauces et plats en sauce
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Sauceline Liant express pour Sauces Blanches.

Mode d'emploi :

Pour un plat en sauce (blanquette de veau, filet de dinde à la crème...) pour 4 personnes:

En fin de cuisson, portez le plat à ébullition. Ajoutez 4 cuillères à soupes de Sauceline pour Sauces Blanches MAIZENA (32g). Mélangez et laissez mijoter 1 minutes à feux doux. Si la sauce est trop liquide, ajoutez 2 ou 3 cuillères à soupe supplémentaires.

Pour une viande à la poêle pour 4 à 6 personnes:

Lorsque la viande est cuite, retirez-la de la poêle. Versez 250 ml de liquide (eau, bouillon, vin, ...) dans la poêle sur les sucs de cuisson. Ajoutez 2 cuillères à soupe de Sauceline pour Sauces Blanches MAIZENA (16g) dans le liquide bouillant. Mélangez et laissez mijoter 1 minute à feu doux.

Pour lier et rattraper une sauce (sauce au curry, sauce au fromage...) pour 4 à 6 personnes:

Portez la sauce à ébullition, puis ajoutez 3 cuillères à soupes de Sauceline pour Sauces Blanches MAIZENA (24g) pour ½ litre de liquide. Mélangez à l'aide d'un fouet et laissez mijoter 1 minute à feu doux.

Astuce :

- Si votre sauce est trop liquide, ajouter 1 à 2 cuillères à soupe de Sauceline pour Sauces blanches Maizena supplémentaires
- Si votre sauce est trop épaisse, ajoutez un peu de liquide pour la rendre plus fluide

Liste d'ingrédients : fécule de pomme de terre, lactose (LAIT), maltodextrine, farine de riz.

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE) :

- présents dans la recette : **LAIT**.
- peut contenir : - .

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu
Energie	1600 kJ / 370 kcal
Graisses	<0,5 g
- dont acides gras saturés	0,1 g
Glucides	90 g
- Dont sucres	26 g
Fibres alimentaires	<0,5 g
Protéines	0,6 g
Sel	<0,01 g

** % d'Apport de Référence pour un adulte type (8400KJ/2000 kcal).

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : non

Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : non



Sauceline Liantexpress pour Sauces Blanches 250 g

Maizena

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques microbiologiques, selon le règlement (CE) n°1441/2007 du 5 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires :

	M - cfu/g
Salmonella	absence dans 25 g
Staphylococcus aureus	100
Escherichia coli	10

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 240 jours

Mode de conservation du produit :

Avant ouverture : conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.

Après ouverture : bien refermer le sachet et conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.

Une fois le produit reconstitué, nous vous recommandons de le conserver en chambre froide à température positive et de le consommer dans un délai de 48h.

Qualité : Norme ISO 9001: 2000

HACCP en place

Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur

Produit non ionisé

Produit ne nécessitant pas de marque de salubrité

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION						AVEC POIDS PALETTE			DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
	NORME GENCOD EAN 13							VOL NET /L (liquides)	POIDS NET /KG	POIDS BRUT /KG	LONGUEUR	LARGEUR PROFONDEUR	HAUTEUR	VOLUME CM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	3011360044518	CT16 SAUCELINE BLANC 250G							0,250	0,274	45,0	90,0	140,0	0,567
CARTON	3011364451015	16					UC		4,000	4,527	397,0	190,0	148,0	11,164
COUCHE	8718114872735	12	CARTON	192			UC		48,000	54,324	1191,0	794,0	148,0	139,957
PALETTE	8718114872742	6	COUCHE	72	CARTON	1152	UC		288,000	350,994	1200,0	800,0	1046,0	1,004

Nomenclature douanière : 19019099

NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions
23 rue François Jacob
92842 RUEIL MALMAISON CEDEX
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com