



Knorr 123 Sauce Tomate à la Provençale spécial liaison froide 2,5kg





https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=141936896_B527BA52BE7005EC47690B9143CE37A2&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 exhausteur de goût ajouté

Dénomination légale :	Base froide sauce et velouté tomate préparation à froid							
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES							
53% tomate déshydratée, sucre, amidon, sel	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :							
	Allergènes	Oui	Traces	Non				
	Céréales contenant du gluten			Х				
	Crustacés et produits à base de							
	crustacés			Х				
	Oeufs et produits à base d'œufs			Х				
	Poissons et produits à base de							
	poissons			Х				
	Arachides et produits à base							
•	d'arachide			Х				
comestible, huile de tournesol, extrait de levure, oignon, épices (ail, poivre), fines herbes (origan, thym).	Soja et produits à base de soja			Х				
	Lait et produits à base de lait (y			V				
	compris de lactose)			Х				
	Fruits à coques et produits à			x				
	base de ces fruits)			^				
	Céleri et produits à base de		х					
	céleri		^					
	Moutarde et produits à base de		х					
	moutarde							
	Graines de sésame et produits à		x					
	base de graines de sésame							
	Anhydride sulfureux et sulfites			Х				
ADDITIFS	Lupin et produits à base de lupin		Х					
	Mollusques et produits à base		,					
	de mollusques							
	- Présents dans la recette :							



INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	Préparation à froid pour une utilisation ultérieure : Délayer le produit dans l'eau froide à l'aide d'un fouet puis mélanger pendant 60 sec. au batteur électrique. Pour optenir un produit à la texture onctueuse, incorporer 1/3 de la poudre à l'aide de un fouet apreès le mixage. Préparation pour une utilisation immédiate : Mélanger le produit à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique dans l'eau froide ou chaude et porter à ébullition.
Dosαges :	
DDM Garantie Réception Entrepôt :	120 Jours
Mode de conservation du produit :	À conserver entre 2°C et 25°C
Pays de Conditionnement :	Suisse

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g de produit tel que vendu	roduit tel que tel que vendu		Par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique	1409kJ - 334kcal		282kJ - 67kcαl		
Matières grasses	4.7 g		0.9 g		
- dont acides gras saturés	0.6 g		< 0.1 g		
Glucides	59 g		12 g		
- dont sucres	44 g		8.8 g		
Fibres	6.6 g		1.3 g		
Protéines	13 g		2.6 g		
Sel	6.9 g		1.4 g		

^{*} Taille de la portion =

^{**%} 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 Alcool: OUI Convient aux végétaliens : OUI Kasher: NON Halal: NON

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	8711200570430		KN 123 TOM PROV LF 3KG					3	3,035	125	200	280	7
CARTON	8714100851319	2 UC,					UC/ Cart	6	6,356	315	198	290	18,1
COUCHE		14	CARTON		28		UC/ Che						
PALETTE	8714100852293	5	COUCHE	70	CARTON	140	UC/ Pal	420	469,9	1200	800	1600	1536

Code douanier: 21039090

Engagements qualité:

Norme FSSC 22000 ou équivalent

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: