



# Knorr Garde d'or sauce hollandaise brique 1L



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=64524672\_04B2D064506931097DFB5A040B1BA1EC&file=1

# **AVANTAGES PRODUIT**

- Une texture minute
- Toute la saveur de la sauce hollandaise traditionnelle
  - Onctueuse et savoureuse
  - Une qualité constante toute l'année
  - Personnalisable au gré de l'inspiration
  - Une sauce traditionnelle élaborée par des chefs

Dénomination légale :	Sauce hol	е					
INGRÉDIENTS	ALLER	ALLERGÈNES (1146)					
	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :						
	Allergènes	Oui	Traces	Non			
	Céréales contenant du gluten	х					
	Crustacés et produits à base de						
Eau, huiles végétales (soja, maïs), BEURRE (5%),	crustacés			Х			
amidon modifié, farine de riz, vin blanc, sucre, jaune	Oeufs et produits à base d'œufs	х					
d'OEUF en poudre (0,8%), sel, émulsifiant (E472e), jus	Poissons et produits à base de						
de citron concentré, vinaigre de vin blanc,	poissons			Х			
épaississants (gomme xanthane et gomme guar),	Arachides et produits à base			х			
stabilisant (diphosphate tétrasodique), curcuma,	d'arachide						
oignon en poudre, extrait de levure, arômes (dont	Soja et produits à base de soja Lait et produits à base de lait (y	Х					
LAIT, SOJA, ORGE), extrait de vin blanc, extrait naturel		x					
de paprika, extrait naturel de muscade, extrait	Fruits à coques et produits à			.,			
naturel de poivre. Peut contenir : céleri. Sans	base de ces fruits)			Х			
glutamate de sodium ajouté. Convient aux	Céleri et produits à base de	x					
	céleri		_ ^				
végétariens.	Moutarde et produits à base de			x			
	moutarde Graines de sésame et produits à						
	base de graines de sésame						
	Anhydride sulfureux et sulfites			X			
ADDITIFS	Lupin et produits à base de lupin			x			
E412 - Gomme de guar - E415 - Gomme xanthane -	Mollusques et produits à base						
E450 - Diphosphates - E472e - Esters	de mollusques			Х			
monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono-							
et diglycérides d?acides gras - E621 - Glutamate	- Présents dans la recette :	Soja, Org	ge, Oeuf, La	it, Beurre			
monosodique - E14xx - Amidon modifié -							



# **INFORMATIONS TECHNIQUES**

Mode d'emploi :	Parfaite pour toutes vos préparations, facile à utiliser à la casserole, au four, à la salamandre, au micro-ondes (dans un récipient adapté) ou au bain-marie, Knorr Garde d'Or Sauce Hollandaise convient également à l'assemblage à froid.					
Dosages :						
DDM Garantie Réception Entrepôt :	120 Jours					
Mode de conservation du produit :	À conserver entre 2°C et 25°C					
Pays de Conditionnement :	France					

# **INFORMATIONS NUTRITIONNELLES**

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g de produit tel que	pour 100 ml de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit préparé <sup>1</sup>	Par portion*	%** par
Valeur énergétique	vendu	680kJ - 160kcal		•	
Matières grasses		14 g			
- dont acides gras saturés		5 g			
Glucides		7 g			
- dont sucres		2 g			
Fibres		0.5 g			
Protéines		0.6 g			
Sel		1 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 : OUI Sans OGM: OUI Sans Alcool:

Convient aux végétaliens : 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	8712100491818		KNORR GO HOLLANDAISE 1L					1	1,053	63	95	170	1,01745
CARTON	8712100901348		6 UC/				UC/ Cart	6,156	6,423	204	204	176	7,3
COUCHE		20	CARTON		120		UC/ Che						
PALETTE	8712100493386	6	COUCHE	120	CARTON	720	UC/ Pal	738,7	795,8	1200	800	1208	1159,7

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: