



Knorr Sauce vin blanc déshydratée 750g jusqu'à 5L



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=64524224 E2FFB8532C8B4E4EAF617A3C471847FF&file=11

## **AVANTAGES PRODUIT**

- Une texture minute
- Toute la saveur de la sauce vin blanc traditionnelle
  - Onctueuse et savoureuse
  - Une qualité constante toute l'année
  - Personnalisable au gré de l'inspiration
    - Une sauce traditionnelle

Dénomination légale :	Sauce vin blanc 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						
	Oeufs et produits à base d'œufs		х					
Craissa da nalma amidan madifiá da maïs	Poissons et produits à base de							
Graisse de palme, amidon modifié de maïs,	poissons	X						
CABILLAUD (12%), maltodextrine, farine de BLÉ,	Arachides et produits à base			х				
CRÈME (5,2%), sel, LAIT écrémé (4%), LACTOSE,	d'arachide			X				
échalote (2,3%), extrait de levure, protéines de LAIT,	Soja et produits à base de soja		х					
jus de citron, extrait de vin blanc (0,5%), arômes,	Lait et produits à base de lait (y	x						
CREVETTE, poivre, jus de champignon concentré. Peut	compris de lactose) Fruits à coques et produits à							
contenir : œuf, soja, céleri, moutarde, mollusques.	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			Х				
	Anhydride sulfureux et sulfites			х				
ADDITIFS	Lupin et produits à base de lupin			x				
	Mollusques et produits à base							
	de mollusques	x						
E14xx - Amidon modifié -	- Présents dans la recette :	Lait, Lactose, Crevette, Creme Cabillaud, Blé						



## **INFORMATIONS TECHNIQUES**

Mode d'emploi :	Préparation : 1) Disperser la quantité nécessaire de Sauce Vin Blanc KNORR dans l'eau bouillante à l'aide d'un fouet. 2) Reporter à ébullition. 3) Cuire 5 minutes en remuant.
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 vendu	pour 100 ml de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit prépαré <sup>1</sup>	Par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique	2090kJ - 501kcal		314kJ - 75kcal	157kJ - 38kcal	
Matières grasses	29 g		4.3 g	2.2 g	
- dont acides gras saturés	17 g		2.6 g	1.3 g	
Glucides	44 g		6.6 g	3.3 g	
- dont sucres	8.5 g		1.3 g	0.7 g	
Fibres	1.1 g		< 0.5 g	< 0.5 g	
Protéines	16 g		2.4 g	1.2 g	
Sel	5.6 g		0.85 g	0.43 g	

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

50 ml

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

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



Convient aux végétariens : NON Sans OGM: OUI Sans Alcool: NON Convient aux végétaliens : NON Kasher: NON Halal: NON

Produit Biologique: NON

Produit ionisé:

## **INFORMATIONS LOGISTIQUES**

								AVEC POIDS DIMENSIONS EN MM AVEC PALETTE HAUTEUR PALETTE					EC
ELEMENT	EAN							Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	3011360023322		KNORR VIN BLANC 750G				0,75	0,878	115	130	179	2,67605	
CARTON	3011362332033	6 UC/				UC/ Cart	4,5	5,27	356	268	185	17,7	
COUCHE		9	CARTON		54		UC/ Che						
PALETTE	3011362332538	5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/ Pal	202,5	262,2	1200	800	1075	1032

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: