



# Knorr Garde D'Or Sauce au Poivre 1L



#### **AVANTAGES PRODUIT**

- Une texture minute.
- Toute la saveur des poivres.
- Sauce onctueuse et savoureuse élaborée par des chefs.
  - Une qualité constante toute l'année.
  - Personnalisable au gré de l'inspiration.
  - Sans conservateur, sans exhausteur de goût.

Dénomination légale :	Sauce au poivre avec des grains de poivre vert.							
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES							
	Selon le règlement européen INCO n°1169/201							
	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						
Ingrédients : eau, BEURRE, amidon modifié, CRÈME, jaune	Poissons et produits à base de							
d'ŒUF, sel, αrômes (dont CÉLERI), poivre vert 0,5%, purée d	poissons			Х				
tomates triple concentrée, Cognac, extrait de levure, sirop	Arachides et produits à base			х				
de caramel, épaississant (gomme xanthane), poivre noir	d'arachide							
0,1%, échalotes, arôme naturel de poivre avec autres	Soja et produits à base de soja		х					
arômes naturels, acidifiant (acide citrique), colorant (caramel ordinaire).	Lait et produits à base de lait (y	х						
	compris de lactose)							
(caramer oraniane).	Fruits à coques et produits à			х				
D	base de ces fruits)							
Peut contenir : SOJA et 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			х				
	Anhydride sulfureux et sulfites			X				
	Annyanae sanareax et sanntes							
ADDITIFS	Lupin et produits à base de lupin			x				
E14XX - Amidon modifié	Mollusques et produits à base							
	de mollusques			Х				
E150a - Caramel ordinaire								
E330 - Acide citrique E415 - Gomme xanthane	- Présents dans la recette :	Œufs, Crème, Céleri, Beurre						



## **INFORMATIONS TECHNIQUES**

Mode d'emploi :	<ul> <li>- Knorr Garde d'Or Sauce au Poivre est une sauce liquide prête à l'emploi, à personnaliser selon vos recettes.</li> <li>- Elle est 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.</li> <li>- La sauce convient également à l'assemblage à froid.</li> </ul>						
Dosages :							
DDM Garantie Réception Entrepôt :	90 Jours						
Mode de conservation du produit :	<ul> <li>- À conserver au sec et à température ambiante, pas en dessous de 5°C.</li> <li>- Après ouverture, à conserver au réfrigérateur maximum 2 jours.</li> </ul>						
Pays de Conditionnement :	Italie						

#### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

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		394KJ - 95Kcal							
Matières grasses		7.6 g							
- dont acides gras saturés		5.1 g							
Glucides		5.5 g							
- dont sucres		0.6 g							
Fibres		<0.5 g							
Protéines		0.8 g							
Sel		1.2 g							

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

Convient aux végétariens : NON Sans OGM: OUI

Convient aux végétaliens : NON Produit biologique : NON

<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)



## **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	8720182845832	KN GDO SCE POIVRE 1L					1.027	1.052	64	98	172	1.078784		
CARTON	8720182846051	6 uc					UC/ Cart	6.162	6.459	205	200	177	7.257	
COUCHE	8720182846211	20	CARTON	120		UC/ Che	123	129	1200	800	1212	145		
PALETTE	8720182846211	6	COUCHE	120	CARTON	720	UC/ Pal	739.4	800.1	1200	800	1212	1163.52	

Code douanier: 21039090

Engagements qualité:

Norme FSSC 22000 ou équivalent

HACCP en place

Produit ne nécessitant pas d'agrément sanitaire

Nous contacter:

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