



## Knorr Sauce Hollandaise déshydratée 825g jusqu'à 8,5L



[https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=64524928\\_1F11B9890663FBD5BACBE142018B35FF&file=11560/03011360040480\\_C1R1\\_s01.png](https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=64524928_1F11B9890663FBD5BACBE142018B35FF&file=11560/03011360040480_C1R1_s01.png)

### AVANTAGES PRODUIT

Réalisez en toute simplicité un incontournable de la cuisine traditionnelle. La Sauce Hollandaise Knorr s'inscrit dans la tradition des sauces françaises emblématiques. Elle est préparée avec les meilleurs ingrédients et rapide à réaliser, pour vous offrir un gain de temps considérable en cuisine- 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

Dénomination légale :	Préparation déshydratée pour sauce			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
<p>LAIT écrémé, amidon modifié de maïs, maltodextrine, sel, jaune d'ŒUF (4,2%), huile de maïs, oignon, acidifiant (acide citrique), jus de citron (0,7%), arômes, épaississant (gomme de guar), extrait de levure, poivre, persil tubéreux, colorant (carotènes).</p> <p>Peut contenir: gluten, soja, céleri, moutarde.</p>	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :			
	Allergènes	Oui	Traces	Non
	Céréales contenant du gluten		x	
	Crustacés			x
	Oeufs et produits à base d'œufs	x		
	Poissons et produits à base de poissons			x
	Arachides et produits à base d'arachide			x
	Soja et produits à base de soja		x	
	Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	x		
	Fruits à coques et produits à 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			x
	Anhydride sulfureux et sulfites			x
	Lupin et produits à base de lupin			x
	Mollusques et produits à base de mollusques			x
- Présents dans la recette :		ŒUF , LAIT		

### INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	Préparation:
	1) Disperser la quantité nécessaire de Préparation pour Sauce Hollandaise dans l'eau froide, à l'aide d'un fouet. 2) Porter à ébullition. 3) Hors du feu, ajouter le beurre coupé en morceaux.
Dosages :	dosage recommandé: 165g/1L d' eau+ 500g de beurre

DDM Minimum Garantie Réception Entrepôt :	120 Jours
Mode de conservation du produit :	Bien refermer la boîte après utilisation. A conserver dans l'emballage d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit frais et sec. La température de stockage ne doit pas dépasser 25°C.

Pays de Conditionnement :	France
---------------------------	--------

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit préparé avec du beurre	Pour la portion de produit préparé*	% d'Apport de Référence pour un adulte type
Valeur énergétique	1533kJ - 365kcal	1202kJ - 287kcal		
Matières grasses	5,5 g	28 g		
- dont acides gras saturés	1,3 g	17 g		
Glucides	61 g	7 g		
- dont sucres	25 g	2,9 g		
Fibres alimentaires	-	<0,5 g		
Protéines	16 g	2 g		
Sel	7,6 g	0,85 g		

\* Taille de la portion = 50mL

Convient aux végétariens :	NON	Sans OGM: OUI	Sans Alcool: OUI
Convient aux végétaliens :	NON	Kasher: NON	Halal:
Produit Biologique:	NON	Organisme certifié:	
Produit ionisé :	NON		

### INFORMATIONS LOGISTIQUES

ELEMENT	EAN	DESCRIPTION PALETTISATION						AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
								Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	3011360040480	KNORR HOLLANDAISE 825G						0,825	0,953	115	130	179	2,67605
CARTON	3011364048062	6				UC/Cart		4,95	5,72	356	268	185	17,7
COUCHE	8712566105564	9	CARTON	54	UC/Che			44,55	51,48	1200	800	185	206,4
PALETTE	3011364048567	5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/Pal	222,75	282,4	1200	800	1075	1032

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](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)