



**Knorr Sauce Poivre déshydratée
900g jusqu'à 10L**



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=64525216_321EAB218DDCE35E7DDF6CA206A48C92&file=11560/03011360040817_C1R1_s01.png

AVANTAGES PRODUIT

Réalisez en toute simplicité un incontournable de la cuisine traditionnelle. La Sauce Poivre 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 des poivres -Onctueuse et savoureuse -Une qualité constante toute l'année -Personnalisable au gré de l'inspiration -Une sauce traditionnelle

Dénomination légale :	Sauce au poivre déshydratée			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Amidon modifié de maïs, arômes, maltodextrine, graisse de palme, oignon grillé ¹ , sel, épices et aromate (poivres vert, noir et blanc (3,7%), laurier), purée de tomates ¹ , extrait de levure, sirop de caramel, sirop de glucose, extrait de malt d'ORGE, sucre, protéines de LAIT, jus d'oignon concentré ¹ , colorant (extrait de paprika), huile de tournesol. Peut contenir : œufs, soja, céleri, moutarde. 1 Ingrédients issus de l'agriculture durable.	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 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	
ADDITIFS	Lupin et produits à base de lupin			x
E160c - Extrait de paprika - Amidon modifié -	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette :	Orge, Lait		

INFORMATIONS TECHNIQUES

Préparation :

Mode d'emploi :

1. Disperser la quantité nécessaire de Sauce Poivre dans l'eau bouillante à l'aide d'un fouet.
2. Reporter à ébullition.

Dosages :

Dosage :

Sauce Poivre / 90 g / 450 g / 900 g
Eau / 1 L / 5 L / 10 L



DDM Garantie Réception	90 Jours
Entrepôt :	
Mode de conservation du produit :	À conserver entre 0.0°C et 25°C

Pays de Conditionnement :	Allemagne
----------------------------------	-----------

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 préparé	Par portion*
Valeur énergétique	1651KJ - 356Kcal		135KJ - 32Kcal	
Matières grasses	10 g		0.9 g	
- dont acides gras saturés	5.6 g		0.5 g	
Glucides	61 g		5.5 g	
- dont sucres	8.8 g		0.8 g	
Fibres alimentaires	2.8 g		< 0.5 g	
Protéines	7.9 g		0.7 g	
Sel	10.4 g		0.94 g	

* Taille de la portion =

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

Convient aux végétariens : NON

Sans OGM: OUI

Sans Alcool: OUI

Convient aux végétaliens : NON

Kasher: NON

Halal:

Produit Biologique: NON

Produit ionisé :

INFORMATIONS LOGISTIQUES

ELEMENT	EAN							AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
								Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	01136004081	KN SAUCE POIVRE 900G						0,9	0,996	115	130	178	2,6611
CARTON	01136408107	6				UC/Cart	5,4	6,139	360	265	185	17,7	
PALETTE	072018232744	4	COUCHE	36	CARTON	216	UC/Pal	194,4	246,004	1200	800	890	854,4

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



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

% par
portion***
