



**Knorr Sauce béarnaise**  
**Déshydratée 870g**  
**jusqu'à 9,6L**



[https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=64525152\\_B8C59C6EAC73277E777A60BD0056F1C&file=1](https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=64525152_B8C59C6EAC73277E777A60BD0056F1C&file=1)

**AVANTAGES PRODUIT**

- Une texture minute
- Toute la saveur d'une Béarnaise 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 béarnaise			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Amidon modifié de maïs, maltodextrine, LAIT écrémé, sel, épices et aromates (oignon, échalote, estragon (1,3%), poivre, persil), jaune d'ŒUF (5,2%), graisse de palme, acidifiant (acide citrique), arômes (dont ORGE), épaississant (gomme de guar), extrait de vin blanc, colorant (carotènes). Peut contenir : soja, céleri, moutarde.	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :			
	<b>Allergènes</b>	<b>Oui</b>	<b>Traces</b>	<b>Non</b>
	Céréales contenant du gluten	x		
	Crustacés et produits à base de 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	
<b>ADDITIFS</b>	Lupin et produits à base de lupin			
E16a - Carotene - E33 - Acide citrique - E412 - Gomme de guar - E14xx - Amidon modifié -	Mollusques et produits à base de mollusques			
	- Présents dans la recette : Oeufs, Orge, Oeuf, Lait			



## INFORMATIONS TECHNIQUES

<b>Mode d'emploi :</b>	1) Disperser la quantité nécessaire de Préparation pour Sauce Béarnaise dans l'eau froide, à l'aide d'un fouet. 2) Porter à ébullition. 3) Hors du feu, ajouter le beurre coupé en morceaux.
<b>Dosages :</b>	
<b>DDM Garantie Réception Entrepôt :</b>	120 Jours
<b>Mode de conservation du produit :</b>	À conserver entre 2°C et 25°C
<b>Pays de Conditionnement :</b>	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 préparé <sup>1</sup>	Par portion*	%** par portion*
<b>Valeur énergétique</b>	1570kJ - 373kcal		1169kJ - 279kcal	585kJ - 140kcal	
<b>Matières grasses</b>	6.5 g		28 g	14 g	
<b>- dont acides gras saturés</b>	2.4 g		17 g	8.5 g	
<b>Glucides</b>	70 g		6.9 g	3.5 g	
<b>- dont sucres</b>	8.9 g		1.1 g	0.6 g	
<b>Fibres</b>	1.8 g		< 0.5 g	< 0.5 g	
<b>Protéines</b>	6.8 g		0.9 g	< 0.5 g	
<b>Sel</b>	7 g		0.67 g	0.34 g	

\* Taille de la portion = 50 ml

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

<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: NON  
 Convient aux végétaliens : NON      Kasher: NON      Halal: NON  
 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	3011360040473	KNORR SCE BÉARNAISE 9,6L					0,87	0,998	115	130	179	2,67605	
CARTON	3011364047058	6			UC/ Cart	5,22	5,99	356	268	185	17,7		
COUCHE		9	CARTON	54		UC/ Che							
PALETTE	3011364047553	5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/ Pal	234,9	294,6	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)