



## Knorr Garde d'or sauce béarnaise 1L



[https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=76107264\\_E4D6E4C18F668D102A1A7140CFA19984&file=1](https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=76107264_E4D6E4C18F668D102A1A7140CFA19984&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 élaborée par des chefs

<b>Dénomination légale :</b>	<b>Sauce Béarnaise</b>			
<b>INGRÉDIENTS</b>	<b>ALLERGÈNES</b>			
Ingrédients : Eau, BEURRE (14%), huiles végétales (soja, maïs), amidon modifié de maïs, aromates (1.3%) (estragon (0,8%), cerfeuil), échalote (1,2%), farine de riz, vin blanc, sel, jus de citron concentré, vinaigre de vin blanc, émulsifiant (E472e), jaune d'OEUF en poudre (0,3%), épaississants (gomme xanthane, gomme guar), extrait de levure, arômes, curcuma, extrait de paprika, arôme naturel de poivre. Peut contenir : gluten, céleri.	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			x
	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette : Œuf, Beurre			

**INFORMATIONS TECHNIQUES**

<b>Mode d'emploi :</b>	Knorr Garde d'Or Sauce Béarnaise est une sauce liquide prête à l'emploi, à personnaliser selon vos recettes. 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, Knorr Garde d'Or Sauce Béarnaise convient également à l'assemblage à froid.
<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**

<b>Valeurs nutritionnelles moyennes</b>	<b>pour 100 g de produit tel que vendu</b>	<b>pour 100 ml de produit tel que vendu</b>	<b>pour 100 ml de produit préparé<sup>1</sup></b>	<b>Par portion*</b>	<b>%** par portion*</b>
<b>Valeur énergétique</b>	780kJ - 190kcal	790kJ - 190kcal			
<b>Matières grasses</b>	19 g	19 g			
<b>- dont acides gras saturés</b>	9 g	9 g			
<b>Glucides</b>	4 g	4 g			
<b>- dont sucres</b>	0.4 g	< 0.5 g			
<b>Fibres</b>	0.4 g	< 0.5 g			
<b>Protéines</b>	0.6 g	0.6 g			
<b>Sel</b>	0.97 g	0.98 g			

\* Taille de la portion =

\*\*% 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 : NON      Sans OGM: OUI      Sans Alcool:        
 Convient aux végétaliens : NON      Kasher:      Halal:        
 Produit Biologique: NON        
 Produit ionisé : NON

### 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	3011360014344	KNORR GO BEARNAISE 1L					1	1,041	64	98	172	1,078784	
CARTON	8711100462378	6			UC/ Cart	6,078	6,393	205	200	177	7,3		
COUCHE		20	CARTON	120		UC/ Che							
PALETTE	8722700038634	6	COUCHE	120	CARTON	720	UC/ Pal	729,4	792,2	1200	800	1212	1163,5

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)