



**KNORR Sauce Beurre Blanc déshydratée 1kg jusqu'à 12,8L**



[https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=64525312\\_F5FB248BF63FB3842B74C4DB62DC4C52&file=1](https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=64525312_F5FB248BF63FB3842B74C4DB62DC4C52&file=1)

**AVANTAGES PRODUIT**

- Une texture minute
- Toute la saveur de la sauce beurre blanc traditionnelle
  - Onctueuse et savoureuse
  - Une qualité constante toute l'année
- Personnalisable au gré de l'inspiration
- Une sauce traditionnelle

<b>Dénomination légale :</b>	<b>Préparation déshydratée pour sauce beurre blanc</b>			
<b>INGRÉDIENTS</b>	<b>ALLERGÈNES</b>			
Amidon modifié de maïs, sel, échalote (12%), maltodextrine, arômes (dont ORGE), acidifiant (acide citrique), extrait de vin blanc, épaississant (gomme de guar), colorant (carotènes). Peut contenir: lait, œuf, 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			
E160a - Carotene - E330 - Acide citrique - E412 - Gomme de guar - Amidon modifié -	Mollusques et produits à base de mollusques			
	- Présents dans la recette : Orge			

**INFORMATIONS TECHNIQUES**

<b>Mode d'emploi :</b>	1) Disperser la quantité nécessaire de Préparation pour Sauce Beurre Blanc 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>	Allemagne

**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>	1373kJ - 325kcal		724kJ - 173kcal	362kJ - 87kcal	
<b>Matières grasses</b>	3 g		17 g	8.5 g	
<b>- dont acides gras saturés</b>	1.3 g		10 g	5 g	
<b>Glucides</b>	72 g		5.8 g	2.9 g	
<b>- dont sucres</b>	5.3 g		< 0.5 g	0.5 g	
<b>Fibres</b>	3.5 g		< 0.5 g	< 0.5 g	
<b>Protéines</b>	2.2 g		< 0.5 g	< 0.5 g	
<b>Sel</b>	13.1 g		1.1 g	0.55 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: OUI  
 Convient aux végétaliens : OUI      Kasher: OUI      Halal: OUI  
 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	3011360045539	KNORR BEURRE BLANC 1KG						1	1,128	115	130	179	2,67605	
CARTON	3011364553030	6			UC/ Cart			6	6,77	356	268	185	17,7	
COUCHE		9	CARTON	54			UC/ Che							
PALETTE	3011364553535	5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/ Pal		270	329,7	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)