



**Knorr Sauce au Beurre  
Citronnée déshydratée  
1kg jusqu'à 5,25L**



[https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=74014720\\_287E5FAD9EB80EE66DCF0EF5A90D1214&file=1](https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=74014720_287E5FAD9EB80EE66DCF0EF5A90D1214&file=1)

**AVANTAGES PRODUIT**

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

<b>Dénomination légale :</b>	<b>Sauce au Beurre Citronnée déshydratée</b>			
<b>INGRÉDIENTS</b>	<b>ALLERGÈNES</b>			
Amidon modifié de maïs, maltodextrine, BEURRE (17%), sel, maïs doux, LAIT écrémé, LACTOSÉRUM, graisse de palme, sucre, arômes (dont LAIT), amidon (pomme de terre, pois), LACTOSE, farine de BLÉ, poudres à lever (E500ii, E331, E170), pomme, jus de citron (0,7%), extrait de vin blanc (0,4%)(contient des SULFITES), acidifiant (E330), extrait de levure, jus de carottes concentré, curcuma. Peut contenir : œuf, céleri, moutarde, soja.	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			
E17 - Carbonates de calcium - E22X - Sulfites (générique) - E33 - Acide citrique - E331 - citrate de sodium - E5 - Carbonates de sodium - E14xx - Amidon modifié -	Mollusques et produits à base de mollusques			
	- Présents dans la recette :		Sulfite, Lait, Lactose, Blé, Beurre	

**INFORMATIONS TECHNIQUES**

<b>Mode d'emploi :</b>	1) Portez la quantité d'eau indiquée à ébullition. // 2) Baissez le feu et versez la poudre en remuant dans l'eau bouillante. // 3) Laissez mijoter pendant 2 minutes en remuant régulièrement et votre sauce est prête.
<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>	1900kJ - 450kcal		360kJ - 85kcal		
<b>Matières grasses</b>	20 g		4 g		
<b>- dont acides gras saturés</b>	13 g		2.5 g		
<b>Glucides</b>	59 g		11 g		
<b>- dont sucres</b>	12 g		2.5 g		
<b>Fibres</b>	0.8 g		< 0.5 g		
<b>Protéines</b>	5 g		0.9 g		
<b>Sel</b>	7.6 g		1.4 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 : OUI      Sans OGM: OUI      Sans Alcool: OUI  
 Convient aux végétaliens : NON      Kasher:      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	8711200573295	KNORR BEURRE CITRON 1KG						1	1,115	117	132	223	3,444012	
CARTON	8711200871575	6			UC/ Cart			6	6,867	360	265	230	21,9	
COUCHE		9	CARTON	54			UC/ Che							
PALETTE	8711200573301	5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/ Pal		270	334	1200	800	1300	1248

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)