



**Knorr Sauce Madère  
déshydratée 800g  
jusqu'à 8L**



[https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=64524416\\_69D53134EFC5712F70E2E95AB836ECBE&file=](https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=64524416_69D53134EFC5712F70E2E95AB836ECBE&file=)

**AVANTAGES PRODUIT**

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

<b>Dénomination légale :</b>	<b>Sauce madère déshydratée</b>			
<b>INGRÉDIENTS</b>	<b>ALLERGÈNES</b>			
Ingrédients : graisse de palme, amidon de pomme de terre, maltodextrine, purée de tomates 10%, sel, sucre, amidon modifié de maïs, arômes, farine de BLÉ, colorant : caramel E150c, LACTOSE, protéines de LAIT, vin de madère 0,7%, sauce soja (maltodextrine, sel, sauce soja (graines de SOJA, BLÉ)), extrait de vin blanc, fructose, extrait de levure. Peut contenir : œufs, céleri, moutarde et autres céréales contenant du gluten. 1 Tomates issues de l'agriculture durable.	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
Lupin et produits à base de lupin			x	
Mollusques et produits à base de mollusques			x	
<b>ADDITIFS</b>				
E15c - Caramel ammoniacal - E14xx - Amidon modifié -				
	- Présents dans la recette : Lait, Soja, Blé			



## INFORMATIONS TECHNIQUES

<b>Mode d'emploi :</b>	Préparation : 1) Disperser la quantité nécessaire de Sauce Mère dans l'eau bouillante à l'aide d'un fouet. 2) Reporter à ébullition. 3) Cuire 5 minutes en remuant.
<b>Dosages :</b>	Sauce Mère : 100 g / 500 g / 800 g Eau : 1 L / 5 L / 8 L
<b>DDM Garantie Réception Entrepôt :</b>	120 Jours
<b>Mode de conservation du produit :</b>	Bien refermer la boîte après utilisation. À conserver dans l'emballage d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit frais et sec. La température de stockage ne doit pas dépasser 25°C.
<b>Pays de Conditionnement :</b>	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 <sup>1</sup>	Par portion*	%** par portion*
<b>Valeur énergétique</b>	1675kJ - 411kcal		168kJ - 41kcal		
<b>Matières grasses</b>	17 g		1.7 g		
<b>- dont acides gras saturés</b>	11 g		1.1 g		
<b>Glucides</b>	58 g		5.8 g		
<b>- dont sucres</b>	17 g		1.7 g		
<b>Fibres</b>	1.9 g		< 0.5 g		
<b>Protéines</b>	2.9 g		< 0.5 g		
<b>Sel</b>	10.6 g		1.1 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 : 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	3011360024794	KNORR MADERE 800G					0,8	0,928	115	130	179	2,67605	
CARTON	3011362479035	6			UC/ Cart	4,8	5,57	356	268	185	17,7		
COUCHE		9	CARTON	54		UC/ Che							
PALETTE	3011362479530	5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/ Pal	216	275,7	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](http://www.ufs.com)  
Vous pouvez également nous contacter par mail :  
[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)