



**Knorr Sauce Marchand
de Vin déshydratée 850g
jusqu'à 5L**



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=76106752_2B0097A134B7837D28FF1E330670C8C7&file=11

AVANTAGES PRODUIT

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

Dénomination légale :	Sauce Marchand de vin déshydratée			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Maltodextrine, farine de BLÉ, graisse de palme, oignon ¹ grillé (8,4%), amidon modifié de maïs, arômes, sucre, sirop de caramel, extrait de levure, purée de tomates ¹ , sel, échalote ¹ (1,3%), correcteurs d'acidité (diacétate de sodium, lactate de calcium), betterave, extrait de vin rouge (0,8%), extrait de vin blanc, acidifiants (acide citrique, acide lactique), fond de bœuf concentré. Peut contenir : œuf, soja, lait, céleri, moutarde. ¹ Ingrédients issus de l'agriculture durable.	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :			
	Allergènes	Oui	Traces	Non
	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	
ADDITIFS	Lupin et produits à base de lupin			
E262 - Acétates de sodium - E27 - Acide lactique - E327 - Lactate de calcium - E33 - Acide citrique - E14xx - Amidon modifié -	Mollusques et produits à base de mollusques			
	- Présents dans la recette : Blé			



INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	<p>Préparation :</p> <p>1) Disperser la quantité nécessaire de Sauce Marchand de vin dans l'eau bouillante à l'aide d'un fouet.</p> <p>2) Reporter à ébullition.</p> <p>3) Cuire 5 minutes en remuant.</p>
Dosages :	<p>Sauce Marchand de vin 170g/510g/850g</p> <p>Eau : 1L/3L/5L</p>
DDM Garantie Réception Entrepôt :	90 Jours
Mode de conservation du produit :	À conserver entre 2°C et 25°C
Pays de Conditionnement :	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 ¹	Par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique	1712kJ - 403kcal		285kJ - 69kcal		
Matières grasses	9.8 g		1.7 g		
- dont acides gras saturés	6.8 g		1.2 g		
Glucides	68 g		12 g		
- dont sucres	12 g		2.1 g		
Fibres	2.6 g		< 0.5 g		
Protéines	6.6 g		1.1 g		
Sel	5.3 g		0.92 g		

* Taille de la portion =

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

¹ : 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: 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	3011360041951	KN SCE MARCHAND VIN 850G					0,85	0,927	115	130	180	2,691	
CARTON	3011364195049	6			UC/ Cart	5,1	5,734	360	265	185	17,7		
COUCHE		9	CARTON	54		UC/ Che							
PALETTE	3011364195544	5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/ Pal	229,5	283	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