

# Sauce Béarnaise

## AMORA

### seau 2.7kg



#### LES PLUS PRODUIT

- Matière grasse utilisée : huile de colza
- Teneur en acides gras trans <1%
- Sans arachide

#### INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit :** Sauce Béarnaise à l'estragon et aux échalotes.

**Liste d'ingrédients :** Eau, huile de colza : 28%, sirop de glucose, vinaigre de vin blanc, aromates (estragon : 2%, échalote : 1,8%, cerfeuil : 0.5%, marjolaine, sauge, romarin, menthe poivrée, origan, ail), amidon modifié de maïs, sucre, jaune d'OEUF de poules élevées en plein air : 1,9%, sel, protéines de LAIT, FROMAGE déshydraté, acidifiant : acide lactique, conservateur : sorbate de potassium, jus de citron concentré, épaississant : gomme xanthane, épices (noix de muscade, anis, gingembre, cannelle, poivre de Cayenne, anis étoilé, coriandre, clous de girofle, cumin), arômes, extrait de poivre, colorant : lutéine.

**Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE) :**

- présents dans la recette : **LAIT - FROMAGE**(protéines de lait, fromage), **OEUF**.
- Peut contenir: -

#### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour une portion de 15 g de produit tel que vendu	**
Energie	335 kcal/ 1390 kJ	50 kcal/ 209 kJ	3
Graisses	29 g	4,4 g	6
- dont acides gras saturés	2,4 g	0,4 g	2
Glucides	15 g	2,3 g	<1
- dont sucres	4 g	0,6 g	< 1
Fibres alimentaires	< 0,5 g	<0,5g	NA
Protéines	1,8 g	<0,5 g	< 1
Sel	1,9 g	0,28 g	5

\*\* % d'Apport de Référence pour un adulte type (8400KJ/2000 kcal).

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : non

Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : non

### INFORMATIONS TECHNIQUES

#### Caractéristiques physico-chimiques :

Teneur en sel (NaCl) : 1.99%

Acidité totale (en acide acétique) : 0.9%

**DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt :** 90 jours

#### Mode de conservation du produit:

Avant ouverture : conserver à température ambiante inférieure à 25°C.

Après ouverture : conserver en chambre froide à température positive et à consommer dans un délai d'un mois.

**Qualité :** Norme ISO 9001:2000

HACCP en place

Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur

Produit non ionisé

Produit ne nécessitant pas de numéro d'agrément sanitaire CEE

### INFORMATIONS LOGISTIQUES

#### **Plan de palettisation (palette 1200\*800) :**

ELEMENT	CODIFICATION		DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION					AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE				
	NORME GENCOD EAN 13							POIDS NET /KG	POIDS BRUT /KG	LONGUEUR PROFOND EUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)	
UNITE CONSOMMATEUR	8722700591610		AM SAUCE BEARNAISE 3,5L					2,700	2,830	199,00	199,00	133,00	5,267	
CARTON	8722700591610		1			UC/Cart	2,700	2,830	199,00	199,00	133,00	5,267		
COUCHE	8722700422839		24	CARTON	24	UC/Che	64,800	67,920	1200,00	800,00	133,00	127,680		
PALETTE	8722700422846		10	COUCHE	240	CARTON	240	UC/Pal	648,000	704,200	1200,00	800,00	1480,00	1,421

**Code douanier :** 21039090

### NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions  
23 rue François Jacob  
92842 Rueil-Malmaison cedex  
[www.unileverfoodsolutions.fr](http://www.unileverfoodsolutions.fr)

Vous pouvez également nous contacter par mail :

[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)