



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.



**Knorr Base Déshydratée
pour
sauce Béarnaise 1Kg
jusqu'à 7L**



7L

AVANTAGES PRODUIT

- Une texture minute
- Onctueuse et savoureuse
- Une qualité constante toute l'année
- Adapté à la cuisson et au refroidissement et stable au bain-marie
- Convient aux végétariens
- Sans colorant artificiel, sans exhausteur de goût, sans conservateur, sans gluten

Dénomination légale :	Préparation déshydratée pour sauce béarnaise			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
<p>Ingrédients : maltodextrine, amidon modifié, sel, graisse de palme, oignon, extrait de levure, huile de tournesol, sucre, jaune d'ŒUF 1,4%, épaississant (gomme guar), LACTOSE, aromates (estragon 0,6%, cerfeuil, persil), jus de citron, protéines de LAIT, arômes, correcteurs d'acidité (diacétate de sodium, lactate de calcium), épices (curcuma, persil tubéreux), acidifiants (acide citrique, acide lactique).</p>	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	
Lupin et produits à base de lupin			x	
Mollusques et produits à base de mollusques			x	
ADDITIFS				
E14XX - Amidon modifié - E412 - Gomme guar - E262 - Diacétate de sodium - E327 - Lactate de calcium - E330 - Acide citrique - E270 - Acide lactique -	- Présents dans la recette : ŒUF, LACTOSE, LAIT.			

**INFORMATIONS TECHNIQUES**

Mode d'emploi :	PRÉPARATION 1. Incorporer la poudre à l'eau froide. 2. Porter à ébullition en remuant et laisser mijoter la sauce pendant 2 minutes. 3. Ajouter le beurre coupé en morceaux (ou de la margarine) et remuer pendant la cuisson.
Dosages :	DOSAGE Poudre 150 g 1 kg Eau 800 ml 5,5 L Beurre 200 g 1,35 kg Sauce préparée 1,1 L 7 L
DDM Garantie Réception Entrepôt :	121 Jours
Mode de conservation du produit :	Bien refermer la boîte après utilisation. À conserver au sec et à température ambiante.
Pays de Conditionnement :	Roumanie

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 préparé¹	Par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique	1615 KJ - 386 Kcal		842 kJ - 201 kcal		
Matières grasses	7,9 g		17 g		
- dont acides gras saturés	3,5 g		11 g		
Glucides	74 g		11 g		
- dont sucres	5,8 g		0.9 g		
Fibres	1,6 g		< 0.5 g		
Protéines	3,1 g		0.6 g		
Sel	6,4 g		0.97 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)



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

Convient aux végétariens : OUI Sans OGM: OUI
Convient aux végétaliens : NON
Produit biologique : NON

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	8721201926648	KN SCE BÉARNAISE 1KG						1	1,077	115	130	227	3,39365
CARTON	8721201926655	6				UC/ Cart	6	6,634	356	268	232	22,134656	
COUCHE		9	CARTON	54		UC/ Che	54	60	1200	800	1542	199	
PALETTE	8721201926730	6	COUCHE	54	CARTON	324	UC/ Pal	324	383,2	1200	800	1542	1480,32

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
www.ufs.com

Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com