



Unilever  
Food  
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.



## Knorr Garde d'or sauce poivre 1L



[https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=64525056\\_C94609857E68E6C08B2AFD17C59C4F63&file=1](https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=64525056_C94609857E68E6C08B2AFD17C59C4F63&file=1)

### AVANTAGES PRODUIT

- Une texture minute
- Toute la saveur des poivres
- Onctueuse et savoureuse
- Une qualité constante toute l'année
- Personnalisable au gré de l'inspiration
- Une sauce traditionnelle élaborée par des chefs

<b>Dénomination légale :</b>	<b>Sauce au Poivre</b>			
<b>INGRÉDIENTS</b>	<b>ALLERGÈNES</b>			
Eau, BEURRE, amidon modifié (maïs, pomme de terre), CRÈME, tomate, sel, jaune d'ŒUF, poivres (poivre vert (0,5%), poivre noir (0,2%)), arômes (dont CÉLERI, LAIT, BLÉ, ORGE), cognac, extrait de levure, échalote, extrait de malt d'ORGE, colorant (caramel E 150c), arôme naturel de poivre, épaississant (gomme xanthane), sucre, acidifiant (acide citrique).	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			x
E15c - Caramel ammoniacal - E33 - Acide citrique - E415 - Gomme xanthane - E14xx - Amidon modifié -	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette :	Oeufs, Orge, Oeuf, Lait, Crème, Céleri, Blé, Beurre		



## INFORMATIONS TECHNIQUES

<b>Mode d'emploi :</b>	Knorr Garde d'Or Sauce au Poivre est une sauce liquide prête à l'emploi, à personnaliser selon vos recettes. Parfaite pour toutes vos préparations, facile à utiliser à la casserole, au four, à la salamandre, au micro-ondes (dans un récipient adapté) ou au bain-marie, Knorr Garde d'Or Sauce au Poivre convient également à l'assemblage à froid.
<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>	France

## 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>	380kJ - 90kcal	390kJ - 95kcal	392kJ - 94.3kcal		
<b>Matières grasses</b>	7 g	8 g	7.65 g		
<b>- dont acides gras saturés</b>	4.5 g	5 g	4.84 g		
<b>Glucides</b>	5 g	5.2 g	5.22 g		
<b>- dont sucres</b>	0.5 g	0.5 g	0.49 g		
<b>Fibres</b>	0.4 g	< 0.5 g	0.43 g		
<b>Protéines</b>	0.8 g	0.8 g	0.77 g		
<b>Sel</b>	1.1 g	1.2 g	1.17 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 : NON      Sans OGM: OUI      Sans Alcool: NON  
 Convient aux végétaliens : NON      Kasher:      Halal:  
 Produit Biologique: NON  
 Produit ionisé : 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	3011360010650	KNORR GO POIVRE 1L					1	1,052	64	98	172	1,078784	
CARTON	8711100462064	6			UC/ Cart	6,162	6,459	205	200	177	7,3		
COUCHE		20	CARTON	120		UC/ Che							
PALETTE	8722700037910	6	COUCHE	120	CARTON	720	UC/ Pal	739,4	800,1	1200	800	1212	1163,5

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)