



**Knorr PROFESSIONAL
Garde d'Or SAUCE
BÉARNAISE 1L**



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=529533760_48E7E22952589BC313E78A73EDE978FF&file=1

AVANTAGES PRODUIT

- Toute la saveur d'une béarnaise traditionnelle, onctueuse et savoureuse
- Une qualité constante toute l'année
- Sans colorant artificiel, sans conservateur, sans exhausteur de goût, sans gluten
- Convient aux végétariens
- Stable au bain-marie
- Une sauce traditionnelle élaborée par des chefs, personnalisable au gré de l'inspiration

Dénomination légale :	Sauce béarnaise			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Ingrédients : eau, BEURRE (14%), huiles végétales (soja, maïs), amidon modifié, aromates (1,5%) (estragon (1%), cerfeuil), échalote (1,2%), farine de riz, vin blanc, sel, jus de citron concentré, vinaigre de vin blanc, émulsifiant (E472d), jaune d'ŒUF en poudre (0,3%), arômes (dont LAIT), épaississants (gomme xanthane, gomme guar), extrait de levure, curcuma, extrait de paprika. Peut contenir : SOJA, CÉLERI et MOUTARDE.	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			
- E412 - gomme guar - E415 - gomme xanthane - E472d - émulsifiants - Amidon modifié	Mollusques et produits à base de mollusques			
	- Présents dans la recette :		Oeufs, Lait, Beurre	

INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	Knorr Garde d'Or Sauce Béarnaise 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 Béarnaise convient également à l'assemblage à froid.
Dosages :	
DDM Garantie Réception Entrepôt :	90 Jours
Mode de conservation du produit :	À conserver au sec et à température ambiante, pas en dessous de 5°C. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur maximum 2 jours.
Pays de Conditionnement :	Italie

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		801kJ - 193kcal			
Matières grasses		19 g			
- dont acides gras saturés		9.7 g			
Glucides		4.4 g			
- dont sucres		< 0.5 g			
Fibres		< 0.5 g			
Protéines		0.6 g			
Sel		0.9 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 : OUI Sans OGM: OUI Sans Alcool: OUI
 Convient aux végétaliens : NON Kasher: NON Halal: NON
 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	3011360014344	KN GDO SAUCE BÉARNAISE 1L					1,011	1,041	64	98	172	1,078784	
CARTON	8711100462378	6			UC/ Cart	6,066	6,393	205	200	177	7,3		
COUCHE		20	CARTON	120		UC/ Che							
PALETTE	8722700038634	6	COUCHE	120	CARTON	720	UC/ Pal	727,9	792,2	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