



Unilever  
Food  
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.



## Knorr Cuisine du Monde Sauce SAMBAL MANIS 1L



### AVANTAGES PRODUIT

- Apporte de l'exotisme à tous vos plats.
- Grande versatilité des usages: lustrer, laquer, mariner et assaisonner.
- Sauce prête à l'emploi, facile d'utilisation et dans une bouteille pratique.
- Sauce chili & soja: mélange de pâte de piment rouge et de sauce soja, avec un goût piquant et légèrement sucré.
- Recette végétarienne.

Dénomination légale :	Sauce Épicée			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Ingrédients : sucre, eau, sauce SOJA 8% (eau, SOJA, sel, BLÉ), vinaigre d'alcool, pâte de piment (piment rouge 4,3%, sel, acidifiant (acide lactique)), sel, mélasse, amidon modifié, ail, poivron, oignon, correcteur d'acidité (acide lactique), carotte, exhausteur de goût (glutamate de sodium), épaississant (gomme xanthane), arôme (dont LAIT), conservateur (sorbate de potassium), extrait de gingembre, arôme naturel de coriandre.	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
	Mollusques et produits à base de mollusques			x



E270 Acide lactique - Amidon modifié - E621  
Glutamate de sodium - E415 Gomme xanthane - E202  
Sorbate de potassium

- Présents dans la recette : Soja, Lait, Blé

### INFORMATIONS TECHNIQUES

<b>Mode d'emploi :</b>	Agiter avant emploi.
<b>Dosages :</b>	Idéale pour les plats asiatiques au wok ou à la poêle. Verser la sauce épicée directement sur les aliments chauds et porter brièvement à ébullition. Cette sauce convient aussi parfaitement à la préparation de marinades et de dips.
<b>DDM Garantie Réception Entrepôt :</b>	180 Jours
<b>Mode de conservation du produit :</b>	À conserver au sec et à température ambiante. Après ouverture : à conserver au réfrigérateur ou maximum 3 mois à température ambiante.
<b>Pays de Conditionnement :</b>	Suède

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	100 Millilitre Etat initial			%** par portion*
<b>Valeur énergétique</b>	1086KJ - 259Kcal			
<b>Matières grasses</b>	<0.5 g			
<b>- dont acides gras saturés</b>	<0.1 g			
<b>Glucides</b>	63 g			
<b>- dont sucres</b>	60 g			
<b>Fibres</b>	0.5 g			
<b>Protéines</b>	1.5 g			



Unilever  
Food  
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

Sel

5.2 g

\* Taille de la portion =

<sup>1</sup> : Préparé selon le mode d'emploi (en base de sauce pour les fonds, jus et fumets)

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

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	4007801174974	KN CDM SAMBAL MANIS 1L					1,273	1,338	95	95	272	2,4548	
CARTON	8712100979354	6			UC/ Cart	7,638	9,341	299	197	302	17,788706		
COUCHE	8712100662591	16	CARTON	96		UC/ Che	122	149	1200	800	1654	285	
PALETTE	8712100662591	5	COUCHE	80	CARTON	480	UC/ Pal	611	772,3	1200	800	1654	1587,84

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)