



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 :			
	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			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

Mode d'emploi :	Agiter avant emploi.
Dosages :	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.
DDM Garantie Réception Entrepôt :	180 Jours
Mode de conservation du produit :	À conserver au sec et à température ambiante. Après ouverture : à conserver au réfrigérateur ou maximum 3 mois à température ambiante.
Pays de Conditionnement :	Suède

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

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

Sel		5.2 g			
------------	--	-------	--	--	--

* Taille de la portion =

¹ : 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

								AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
ELEMENT	EAN							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