



Unilever
Food
Solutions



Knorr Garde d'OR Sauce Béchamel 1L



AVANTAGES PRODUIT

- Une texture minute.
- Toute l'onctuosité d'une béchamel traditionnelle.
- Onctueuse et savoureuse.
- Une qualité constante toute l'année.
- Personnalisable au gré de l'inspiration.
- Convient aux végétariens.
- Sans exhausteur de goût, sans colorant artificiel et sans conservateur.

Dénomination légale :	Sauce béchamel.			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Ingrédients : LAIT entier 55%, CRÈME 22%, eau, farine de BLÉ , amidon modifié, sel, arômes.	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
E14xx - Amidon modifié -	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette : Lait, Crème, Blé			



INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	Knorr Garde d'Or Sauce Béchamel 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 Béchamel convient également à l'assemblage à froid.
Dosages :	Voir sur l'emballage
DDM Garantie Réception Entrepôt :	120 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 :	Pologne

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			639kJ - 154Kcal		
Matières grasses			11		
- dont acides gras saturés			8		
Glucides			10		
- dont sucres			3.5		
Fibres			<0.5		
Protéines			3.5		
Sel			0.58		

* 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**

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

Sans OGM:

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	8413800001115	KN GDO BÉCHAMEL 1L						1,046	1,07	95	63	170	1,01745
CARTON	8712100912399	6				UC/ Cart	6,276	6,566	205	200	176	7,216	
COUCHE		20	CARTON	120		UC/ Che	126	131	1200	800	1215	144	
PALETTE	8712100512780	6	COUCHE	120	CARTON	720	UC/ Pal	753,1	812,9	1200	800	1215	1166,4

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