



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.



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	x		
	Crustacés et produits à base de crustacés			x
	Oeufs et produits à base			x
	Poissons et produits à base de poissons			x
	Arachides et produits à base d'arachide			x
	Soja et produits à base de			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			x
	Anhydride sulfureux et Lupin et produits à base de lupin			x
	ADDITIFS			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 préparé¹	Par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique			639 KJ - 154 kcal		
Matières grasses			11 g		
- dont acides gras saturés			8 g		
Glucides			10 g		
- dont sucres			3,5 g		
Fibres			<0,5 g		
Protéines			3,5 g		
Sel			0,58 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

Convient aux végétaliens : NON

Produit biologique : NON

Le produit ne contient pas d'ingrédient issu d'OGM faisant l'objet d'un étiquetage (conformément à la réglementation européenne).



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	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
www.ufs.com
Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com