



# Sauce Béchamel 2.5Kg

préparation à froid

**KNORR 1-2-3**



## LES PLUS PRODUIT

- Végétarien
- Sans gluten
- Stable au bain-marie et en liaison froide
- Stable à la congélation à -18°C et à la pasteurisation
- Sans conservateur, sans exhausteur de goût
- Sans arachide
- A faible teneur en sel

## INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit :** sauce béchamel déshydratée- préparation à froid.

**Mode d'emploi :** préparation à froid:

Délayer le produit dans l'eau froide à l'aide d'un fouet ou mélanger au batteur électrique jusqu'à dissolution complète du produit.

Préparation pour une utilisation immédiate:

Mélanger le produit à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique dans l'eau froide ou chaude (60°C) jusqu'à dissolution complète du produit et porter à ébullition.

Suivez les consignes de sécurité alimentaire pour le stockage et la régénération.

**Dosage :** 125g / 1L d'eau froide

**Rendement :** 20L (un sac de 2,5kg)

**Liste d'ingrédients :** amidon modifié de pomme de terre, maltodextrine, LAIT écrémé, huile de tournesol, sirop de glucose, stabilisants (diphosphate, sulfate de calcium, phosphates de sodium), épaississant (gomme xanthane, alginate de sodium), oignon grillé, épices (poivre, noix de muscade, clou de girofle), colorant (caroténoïdes).

Convient pour préparation à froid et à chaud.

**Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE) :**

- présents dans la recette : **LAIT**.

- peut contenir: -.

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu (g)	Pour 100ml de produit préparée (g)	Pour une portion de 100 ml de produit reconstitué (g)	**
Energie	1834kJ / 435 kcal	229 kJ / 54 kcal	229 kJ / 54 kcal	3/3
Graisses	13	1,7	1,7	3
- Dont acides gras saturés	1,3	0,2	0,2	1
Glucides	70	8,8	8,8	3
- Dont sucres	12	1,5	1,5	2
Fibres alimentaires	1,5	<0,5	<0,5	NA
Protéines	6,5	0,8	0,8	2
Sel	1,8	0,23	0,23	4

\*\* % d'Apport de Référence pour un adulte type (8400KJ/2000 kcal).

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : oui

Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : non



# Sauce Béchamel 2.5Kg

préparation à froid

**KNORR 1-2-3**



## INFORMATIONS TECHNIQUES

**DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt** : 120 jours.

### Mode de conservation du produit déshydraté :

Avant ouverture : conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et à température ambiante inférieure à 25°C.

Après ouverture : bien refermer le sac et conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et à température ambiante inférieure à 25°C.

**Après ouverture, une fois le produit reconstitué**, nous vous recommandons de le conserver en chambre froide à température positive et de le consommer dans les 3 jours. Selon votre HACCP et votre mode de fonctionnement, ce délai peut-être allongé.

**Qualité** : Norme FSSC 22000 ou équivalent

HACCP en place

Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur

Produit non ionisé

Produit ne nécessitant pas de marque de salubrité

## INFORMATIONS LOGISTIQUES

**Plan de palettisation (palette 1200\*800) :**

ELEMENT	CODIFICATION		DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION					AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE				
	NORME GENCOD EAN 13							POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR PROFONDEUR Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME DM3 (pal M3)	
UNITE CONSOMMATEUR	8714100851180		KNORR LIAIS FROIDE SCE BECHAMEL 2,5KG 4X					2,500	2,535	200,00	125,00	280,00	7,000	
CARTON	8714100851630		2			UC/Cart	5,000	5,356	315,00	198,00	290,00	18,087		
COUCHE	8714100852804		14	CARTON	28		UC/Che	70,000	74,984	1200,00	800,00	290,00	278,400	
PALETTE	8714100852798		5	COUCHE	70	CARTON	140	UC/Pal	350,000	399,920	1200,00	800,00	1600,00	1,536

**Code douanier** : 21039090

### NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions

20 rue Des Deux Gares

92842 RUEIL MALMAISON CEDEX

[www.ufs.com](http://www.ufs.com)

Téléphone: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)

Vous pouvez également nous contacter par mail :

[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)

