


**KN JUS DEMI-GLACE 1L**

[https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=529533824\\_C5D2347A31722B78BB4BFF0A3C6343FB&file=1](https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=529533824_C5D2347A31722B78BB4BFF0A3C6343FB&file=1)
**AVANTAGES PRODUIT**

<ul style="list-style-type: none"> <li>- La base idéale pour des sauces au goût authentique</li> <li>- Lie et corse les sauces</li> <li>- Prêt à l'emploi</li> <li>- Apporte une saveur ronde et authentique à toutes vos préparations.</li> <li>- Utilisable en base créative, pour imaginer des préparations légères ou en touche finale, pour corser vos sauces.</li> </ul>
--

<b>Dénomination légale :</b>	<b>Sauce demi-glace.</b>			
<b>INGRÉDIENTS</b>	<b>ALLERGÈNES</b>			
Ingrédients : eau, vin rouge, purée de tomates double concentrée, arômes, roux blanc (farine de BLÉ, graisse de palme), amidon modifié, sucre, vin de Madère, colorant (caramel ammoniacal), oignon, sucre caramélisé, épaississant (gomme xanthane), extrait de levure, échalote, sel, aromates (laurier, thym). Peut contenir: SEIGLE, ORGE, AVOINE, ŒUFS, SOJA, LAIT, CÉLERI et MOUTARDE.	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			
- E150c - Caramel ammoniacal - E415 - Gomme xanthane - Amidon modifié	Mollusques et produits à base de mollusques			
	- Présents dans la recette : <b>Blé</b>			

### INFORMATIONS TECHNIQUES

<b>Mode d'emploi :</b>	<p>Pour créer en cuisine:</p> <p>Knorr Professional Demi-Glace est une base culinaire à décliner selon vos recettes. Parfaite pour commencer ou délayer une sauce réduite, facile à utiliser à la casserole, au four, à la salamandre, au micro-ondes ou bien au bain-marie, Knorr Professional Demi-Glace convient également à l'assemblage à froid.</p> <p>Agiter avant d'ouvrir.</p>
<b>Dosages :</b>	
<b>DDM Garantie Réception Entrepôt :</b>	90 Jours
<b>Mode de conservation du produit :</b>	À conserver au sec et à température ambiante, pas en dessous de 5°C. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur maximum 2 jours.
<b>Pays de Conditionnement :</b>	Italie

### 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 <sup>1</sup>	Par portion*	%** par portion*
<b>Valeur énergétique</b>		191kJ - 46kcal			
<b>Matières grasses</b>		1.1 g			
<b>- dont acides gras saturés</b>		0.7 g			
<b>Glucides</b>		6.3 g			
<b>- dont sucres</b>		1.6 g			
<b>Fibres</b>		< 0.5 g			
<b>Protéines</b>		1.5 g			
<b>Sel</b>		0.85 g			

\* Taille de la portion =

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

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

Convient aux végétariens : NON      Sans OGM: OUI      Sans Alcool: NON  
 Convient aux végétaliens : NON      Kasher: NON      Halal: NON  
 Produit Biologique: NON  
 Produit ionisé : 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	8718114713090	KN JUS DEMI-GLACE 1L				1,04	1,069	63	95	170	1,01745		
CARTON	8722700911210	6			UC/ Cart	6,24	6,502	205	200	176	7,2		
COUCHE		20	CARTON	120		UC/ Che							
PALETTE	8718114713106	6	COUCHE	120	CARTON	720	UC/ Pal	748,8	805,2	1200	800	1206	1157,8

Code douanier : 21041000

### 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](http://www.ufs.com)  
 Vous pouvez également nous contacter par mail :  
[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)