



## KNORR Professional Jus Demi-Glace Liquide 1L



[https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=74015936\\_B114C0777B1E78F72B771EB7E3FA1A45&file=11](https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=74015936_B114C0777B1E78F72B771EB7E3FA1A45&file=11)

### AVANTAGES PRODUIT

- La base idéale pour des sauces authentiques
  - Un vrai goût de viande
- Sans exhausteur de goût
  - Sans conservateurs
  - Sans colorant artificiel
- Lie et corse les sauces

Dénomination légale :	Sauce demi-glace			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Eau, tomate, vin rouge, arômes, amidon modifié de maïs, farine de BLÉ, oignon, graisse de palme, sucre, vin de Madère, colorant (caramel E150c), échalote, sirop de sucre caramélisé, épaississant (gomme xanthane), extrait de levure, arômes naturel, sel, aromates (laurier, thym). Peut contenir : lait, oeuf, céleri, soja, 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
ADDITIFS	Lupin et produits à base de lupin			x
E15c - Caramel ammoniacal - E415 - Gomme xanthane - E14xx - Amidon modifié -	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette : Orge, Gluten, Blé			

## INFORMATIONS TECHNIQUES

<b>Mode d'emploi :</b>	Pour créer en cuisine: 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. Agiter avant d'ouvrir.
<b>Dosages :</b>	
<b>DDM Garantie Réception Entrepôt :</b>	120 Jours
<b>Mode de conservation du produit :</b>	À conserver entre 2°C et 25°C
<b>Pays de Conditionnement :</b>	France

## 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>		126kJ - 30kcal		32kJ - 8kcal	
<b>Matières grasses</b>		< 0.5 g		< 0.5 g	
<b>- dont acides gras saturés</b>		< 0.1 g		< 0.1 g	
<b>Glucides</b>		4.5 g		1.1 g	
<b>- dont sucres</b>		1.6 g		< 0.5 g	
<b>Fibres</b>		< 0.5 g		< 0.5 g	
<b>Protéines</b>		1.4 g		0.4 g	
<b>Sel</b>		1 g		0.25 g	

\* Taille de la portion = 25 ml

\*\*% 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:        
 Convient aux végétaliens : NON      Kasher:      Halal:        
 Produit Biologique: NON        
 Produit ionisé :

### 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	KNR PRO DEMI GLACE 1L						1	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  
 Vous pouvez également nous contacter par mail :  
[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)