



KN JUS DEMI-GLACE 1L



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=529533824_C5D2347A31722B78BB4BFF0A3C6343FB&file=1

AVANTAGES PRODUIT

- La base idéale pour des sauces au goût authentique
- Lie et corse les sauces
- Prêt à l'emploi
- Apporte une saveur ronde et authentique à toutes vos préparations.
- Utilisable en base créative, pour imaginer des préparations légères ou en touche finale, pour corser vos sauces.

Dénomination légale :	Sauce demi-glace.			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
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 :			
	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
- E150c - Caramel ammoniacal - E415 - Gomme xanthane - Amidon modifié	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette : Blé			



INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	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.
Dosages :	
DDM Garantie Réception Entrepôt :	90 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 :	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 ¹	Par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique		191kJ - 46kcal			
Matières grasses		1.1 g			
- dont acides gras saturés		0.7 g			
Glucides		6.3 g			
- dont sucres		1.6 g			
Fibres		< 0.5 g			
Protéines		1.5 g			
Sel		0.85 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 : NON Sans OGM: OUI Sans Alcool: NON
 Convient aux végétaliens : NON Kasher: NON Halal: NON
 Produit Biologique: NON
 Produit ionisé : NON

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