Unilever Food Solutions
Soutenir. Inspirer. Évoluer.

KNORR Sauce Cuisine du Monde Teriyaki 1L



AVANTAGES PRODUIT

- Apporte de l'exotisme à tous vos plats
- Grande versatilité des usages: lustrer, laquer, mariner et assaisonner
- Sauce prête à l'emploi, facile d'utilisation et dans une bouteille pratique
- Sauce soja sucrée: composée de saké, de sauce soja, de mirin et de sucre qui lui donnent une texture brillante et laquée. Douce et sucrée
- Recette végétalienne

Dénomination légale :	Sauce.

INGRÉDIENTS

Ingrédients : sauce **SOJA** 30% (eau, **SOJA**, maïs, sel, conservateur (sorbate de potassium), colorant (caramel ammoniacal)), sirop de glucose 28%, sucre 10%, eau, dextrose, vinaigre de riz (eau, sel, maïs, saké, riz, alcool), amidon modifié, alcool de riz, Mirin (eau, sirop de glucose, sucre, saké, vinaigre d'alcool, alcool, acidifiants (acide malique, acide tartrique)), gingembre, sel, conservateur (sorbate de potassium), acidifiant (acide lactique).

ADDITIFS

E202 - Sorbate de potassium - E150C - Caramel ammoniacal - E14XX - Amidon modifié - E296 - Acide malique - E334 - Acide tartrique - E270 - Acide lactique -

ALLERGÈNES

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
Lupin et produits à base de lupin			x
Mollusques et produits à base de mollusques			x

- Présents dans la recette : Soja

Unilever Food Solutions
Soutenir. Inspirer. Évoluer.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	Agiter avant emploi. Idéale pour les plats asiatiques au wok ou à la poêle. Verser la sauce épicée directement sur les aliments chauds et porter brièvement à ébullition. Cette sauce convient aussi parfaitement à la préparation de marinades et de dips.
Dosages :	25 ml pour 100 g de viande - 1 L pour mariner 4 kg de viande.
DDM Garantie Réception Entrepôt :	180 Jours
Mode de conservation du produit :	À conserver au sec et à température ambiante. Après ouverture : à conserver au réfrigérateur ou maximum 3 mois à température ambiante.
Pays de Conditionnement :	Suède

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		997 KJ - 234 Kcal			
Matières grasses		<0.5 g			
- dont acides gras saturés		<0.1 g			
Glucides		57 g			
- dont sucres		45 g			
Fibres		<0.5 g			
Protéines		1.3 g			
Sel		3.7 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)

Unilever Food Solutions
Soutenir. Inspirer. Évoluer.

Convient aux végétariens : OUI Sans OGM: OUI
Convient aux végétaliens : OUI
Produit biologique : 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	8720182736406	KN CDM TERIYAKI 1L						1,23	1,293	94	94	294	2,597784
CARTON	8720182736413	6					UC/ Cart	7,38	7,98	295	195	299	17,199975
COUCHE		16	CARTON	96			UC/ Che	118	128	1200	800	1645	275
PALETTE	8720182736437	5	COUCHE	80	CARTON	480	UC/ Pal	590,4	663,4	1200	800	1645	1579,2

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