

Sauce champignon en boîte 800 g KNORR

Article : 10114



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Argumentaire de vente

Descriptif produit : +/- 6,2 L de préparation. Colis de 6 boîtes

Caractéristique(s)	Avantage(s)	Bénéfice(s) client
Sauce déshydratée en boîte de 800 g.	Longue DLUO à température ambiante. Permet de restituer jusqu'à 6,2 L de sauce.	Facilité de stockage, bon rendement.
Sauce déshydratée.	Permet de restituer très rapidement une quantité précise de sauce.	Bonne maîtrise des coûts, facilité de mise en uvre, constance du goût et de la recette.
Sauce champignons.	Sauce classique, avec de beaux marquants de champignons.	Un produit rassurant et identifiable par le consommateur. Sauce garnie qui s'associe avec de multiples préparations.

Produit(s) complémentaire(s) : Autres sauces déshydratées, fines herbes (estragon), champignons, alcool de cuisine (cognac ou porto), riz et pâtes.

Produits de substitution : Sauce champignons déshydratée d'une autre marque. Jus de veau lié, fond blanc de veau ou de volaille lié + champignons hôtel + crème.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures après ouverture

Mise en œuvre : Disperser la quantité nécessaire de produit dans l'eau froide ou chaude en remuant avec un fouet. Porter à ébullition tout en remuant et laisser cuire 3 minutes. Maintenir la sauce au chaud au bain-marie. Cette sauce peut être personnalisée à souhait avec herbes, épices, condiments ou alcools. Elle permet de napper des mets de viande et volaille avant l'envoi. Elle peut aussi être utilisée pour faire mijoter quelques minutes un émincé de volaille ou de veau. Elles accomode aussi très bien pâtes et riz. Rendement : 130 g de produit pour 1 L d'eau. Une boîte de 800 g permet de réaliser 6,2 L de sauce, soit 124 portions de 5 cl.

Caractéristiques générales

Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 6.000 Boite de 0.800 kg
Liste des ingrédients :	Graisse de palme, farine de BLÉ, amidon de pomme de terre, sel, LACTOSE, champignon (3,8%), protéines de LAIT, sucre, extrait de levure, arômes, jus de champignon concentré (1,3%), oignon, épaississant (gomme de guar), maltodextrine, extrait de vin blanc, jus de légumes concentrés (CÉLERI, carotte, poireau, oignon), poivre. Peut contenir œuf, soja, moutarde.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Matière première	Union Europ., Hors UE

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation :	Allemagne, France [Département(s) : 67]
Durée de vie totale du produit (jours) :	121
Allergènes majeurs :	Céleri, Gluten, Lait
Traces d'allergènes :	Moutarde, Oeuf, Soja
Régimes particuliers :	Sans porc, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide ainsi que des amers aromatiques du n° 2103 90 30)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	115 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	179 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	130 système métrique		

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
2,109	508	34	21	41	8.2	2.6	8.4	6.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.25

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Pièce unitaire	0.8	0	1	Boite			
Couche	43.2	0	54	Boite	9		8712566213634
Palette	216	277.09	270	Boite	45	1200x800x1075	08712566213641
Boite	0.8	0.928	1	Boite		115x130x179	8712566213627
Colis	4.8	5.602	6	Boite		356x268x185	08712566710669
Pièce	0.8	0	1	Boite			