

37332 Sauce moutarde 1L

| | | |
|------------------|-------|---------------------------------|
| Marque | | Knorr Professional |
| Article en stock | | En stock |
| Température | | Marchandise - sec |
| Hiérarchie web : | | |
| Gamme | | Sauces |
| Famille | | Sauces chaudes prête à l'emploi |
| Sous-Famille | | Autre |



INFORMATIONS GÉNÉRALES















| | | |
|------------------------------|-------|------------------------------|
| Poids (Net/Net égoutté/Brut) | | 1.027 kg / - / 1.06 kg |
| Conditionnement | | Pièce |
| Code EAD | | 08720182551696 |
| Code EAC | | 08720182551689 |
| Pays d'origine | | Allemagne |
| Conditions de stockage | | Local à température ambiante |
| Dimension (H x l x p) | | 17.2 x 6.4 x 9.8 cm |

INGRÉDIENTS

Ingrédients: Eau, huile de tournesol, MOUTARDE de Dijon (10%) (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel, acidifiant (acide citrique), conservateur(E224 (dont SULFITE))), CRÈME, amidon modifié de maïs, vin blanc, vinaigre de vin blanc, arômes, sel, jaune d'ŒUF, épices (curcuma, ail, poivre de Cayenne), émulsifiant (E472e), farine de MOUTARDE, épaississant (gomme xanthane, gomme guar).

CERTIFICATIONS ET RÉGIMES ALIMENTAIRES

ALLERGÈNES

| | GLUTEN | LAIT | FRUITS DE MER | CRUSTACÉS | LUPIN | SOJA | CACAHUÈTE | CÉLÉRI | NOIX | MOUTARDE | OEUF | SULPHITES | SÉSAME | POISSON |
|-----------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|
| CONTIENT |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| PEUT CONTENIR | | ✓ | | | | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | | |
| NE CONTIENT PAS | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | | | ✓ | ✓ |
| NON MENTIONNÉ | | | | | | | | | | | | | | |

Informations complémentaires

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100 ml. Non préparé

| | | |
|---------------|-------|-------------|
| KJ | | 643.00 Kj |
| Kcal | | 154.00 Kcal |
| Lipides | | 15.00 g |
| Saturés | | 2.40 g |
| Glucide | | 3.70 g |
| dont (sucres) | | 0.50 g |
| Fibres | | 0.60 g |
| Protéines | | 1.40 g |
| Sel | | 1.50 g |

OGM

| | CONTIENT | NON MENTIONNÉ SUR L'EMBALLAGE |
|-----|----------|-------------------------------|
| OGM | | ✓ |

CONSEILS D'UTILISATION

DESCRIPTION PRODUIT

Vous voulez donner un peu plus de relief à une de vos préparations ? Avec la Knorr Garde d'Or Sauce Moutarde, c'est un jeu d'enfant. Cette sauce de base liquide au goût de moutarde ne se contente pas de relever les viandes, elle est aussi parfaite avec les poissons et les légumes. Elle s'utilise aussi pour les préparations froides. Vous le préférez chaude ? Alors, passez-la au bain-marie, au four, à la salamandre ou au four à micro-ondes. Cette sauce de base végétarienne, au goût de moutarde, laisse tout l'espace nécessaire à votre créativité. La Knorr Garde d'Or Sauce Moutard est disponible en emballage de 1 l.


CONDITIONS DE STOCKAGE

À conserver au sec et à température ambiante. Après ouverture, conserver au réfrigérateur la sauce restante et utiliser dans les 2 jours.



Date de modification : 10-07-2024

Disclaimer

 Les informations mises à votre disposition sont rédigées avec une attention particulière et ce grâce aux éléments donnés par nos fournisseurs. Il est néanmoins possible que ces informations aient été modifiées et/ou complétées par le fournisseur sans que nous en ayons été avertis. Pour ce faire, nous vous invitons à toujours vérifier les informations sur l'étiquette du produit. Ce sont les seules informations garanties.

Bidfood ne peut en aucun cas être tenu responsable pour l'exactitude de ces données. La majorité de nos données sont fournies via My Product Manager, propriété de GS1. Les données relatives aux allergènes indiquées comme 'Non mentionné sur l'emballage' dans My Product Manager par le fabricant sont considérées comme 'Ne contient pas' afin d'apporter plus de clarté dans les recherches par allergène. Le fabricant est responsable de l'indication des allergènes présents ou potentiellement présents dans ses produits dans My Product Manager.