

629526 Sauce au vin blanc 1L

Marque	Garde D'Or
Article en stock	En stock
Température	Marchandise - sec
Hiérarchie web :		
Gamme	Sauces
Famille	Sauces chaudes prête à l'emploi
Sous-Famille	Poisson



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Poids (Net/Net égoutté/Brut)	1.01 kg / - / 1.035 kg
Conditionnement	Boîte
Code EAD	8712100903854
Code EAC	8712100495991
Pays d'origine	France
Conditions de stockage	Local à température ambiante
Dimension (H x l x p)	17 x 10 x 7 cm

INGRÉDIENTS

Ingrédients: Eau, huiles végétales (palme, colza), CRÈME fraîche, vin blanc (8%), oignon, amidon modifié de maïs, jaune d'OEUF, LAIT écrémé en poudre, sel, arôme naturel (dont BLÉ, ORGE), acidifiant (acide tartrique), épaississants (gomme guar et gomme xanthane). Peut contenir: céleri.

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 g. Préparé

KJ	940.00 Kj
Kcal	220.00 Kcal
Lipides	22.00 g
Saturés	8.00 g
Glucide	5.00 g
dont (sucres)	1.50 g
Fibres	0.20 g
Protéines	1.50 g
Sel	0.65 g
Sodium	0.26 g

OGM

	CONTIENT	NON MENTIONNÉ SUR L'EMBALLAGE
OGM		✓

CONSEILS D'UTILISATION

DESCRIPTION PRODUIT


Vous voulez donner libre cours à votre créativité ? C'est tout à fait possible avec la Knorr Garde d'Or Sauce Vin Blanc. Cette sauce classique à base de vin blanc sélectionné convient pour toutes les préparations et méthodes de cuisson. Parfaite pour le pochage et la cuisson à la vapeur, combinée à des moules ou des roulades de sole. Elle convient aussi pour les préparations froides, ou les cuissons au bain-marie, au four à micro-ondes, au four ou avec une salamandre. Cette sauce de base végétarienne vous permet d'expérimenter à l'infini. Knorr Garde d'Or Vin Blanc est disponible en emballage de 1 l.

CONDITIONS DE STOCKAGE



Date de modification : 11-07-2024

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.