

4876 Sauce demi-glace 1L

Marque	_____	Knorr Professional
Article en stock	_____	Stock
Température	_____	Marchandise - sec
Hiérarchie web	Gamme	_____ Sauces
	Famille	_____ Sauces chaudes prête à l'emploi
	Sous-Famille	_____ Sauce brune



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Poids (Net/Net égoutté/Brut)	_____	1.042 Kg / - / 1.095 Kg
Conditionnement	_____	Boîte
Code EAD	_____	8722700911210
Code EAC	_____	8718114713090
Pays d'origine	_____	France
Conditions de stockage	_____	Local à température ambiante
Dimension (H x L x p)	_____	17 x 10 x 6 cm

INGRÉDIENTS

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.

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

GLUTEN

CONTIENT
PEUT
CONTENIR

Blé

Avoine, Orge, Seigle

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100 ml. Non préparé

kj	_____	191.00 Kj
Kcal	_____	46.00 Kcal
Lipides	_____	1.10 g
Acides gras saturés	_____	0.70 g
Glucides	_____	6.30 g
Sucres	_____	1.60 g
Fibres alimentaires	_____	0.50 g
Protéines	_____	1.50 g
Sel	_____	0.85 g

OGM

	CONTIENT	NON MENTIONNE SUR L'EMBALLAGE
OGM		✓

CONSEILS D'UTILISATION

Stabiel au bain marieMicro-ondes stable

DESCRIPTION PRODUIT

Cette demi-glace convient pour des préparations chaudes et froides, comme base pour des sauces ou pour sublimer une base fraîche. Grâce à son goût puissant et intense et à sa belle structure elle constitue une base idéale pour des sauces foncées. Délicieuse avec des ragoûts, daubes et plats mijotés. Vos clients ne goûteront même pas la différence avec une demi-glace maison. Disponible en emballages de 1 l. Découvrez encore d'autres sauces Professionnelles liquides : Jus de veau lié et Fumet de poisson.

CONDITIONS DE STOCKAGE

À conserver au sec et à température ambiante, pas en dessous de 5°C. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur maximum 2 jours.

INSTRUCTIONS PRÉPARATION ET PRÉSENTATION

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.



Date de modification : 15-09-2025

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 PS in Foodservice. Les données relatives aux allergènes indiquées comme 'Non mentionné sur l'emballage' dans PS in Foodservice 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 PS in Foodservice.