

4871

Sauce au beurre citronnée en poudre (5,25L) 1kg

Marque	_____	Knorr	
Article en stock	_____	Stock	
Température	_____	Marchandise - sec	
Hiérarchie web	Gamme	_____	Sauces
	Famille	_____	Sauces chaudes déshydratées
	Sous-Famille	_____	Poisson



INFORMATIONS GÉNÉRALES




Poids (Net/Net égoutté/Brut)	_____	1 Kg / - / 1.115 Kg
Conditionnement	_____	Pièce
Code EAD	_____	8721201984761
Code EAC	_____	8721201984754
Pays d'origine	_____	Belgique
Conditions de stockage	_____	Local à température ambiante
Dimension (H x L x p)	_____	23 x 6 x 27 cm

INGRÉDIENTS

Ingrédients : préparation à base de beurre (BEURRE 16%, LAIT écrémé), maltodextrine, amidon modifié, extrait de vin blanc, maïs doux, arômes (dont LAIT), sel, LACTOSÉRUM, graisse de palme, sucre, amidons, LACTOSE, farine de BLÉ, poudres à lever (E500, E331, E170), pulpe de pomme, jus de citron 0,7%, acidifiant (acide citrique), extrait de levure, jus de carotte concentré, curcuma. Peut contenir : SEIGLE, ORGE, AVOINE, OEUFS, SOJA, CÉLERI, MOUTARDE. Convient aux végétariens.

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. Préparé

kj	356.00 Kj
Kcal	85.00 Kcal
Lipides	3.90 g
Acides gras saturés	2.60 g
Glucides	11.00 g
Sucres	2.30 g
Fibres alimentaires	0.50 g
Protéines	1.00 g
Sel	1.40 g

OGM

	CONTIENT	NON MENTIONNE SUR L'EMBALLAGE
OGM		✓

CONSEILS D'UTILISATION

DOSAGE Sauce 190 g 570 g 1 kg 1 L 3 L 5,25 L

DESCRIPTION PRODUIT

Surprenez vos clients avec cette sauce au beurre citronnée en accompagnement de vos plats de poisson et de légumes comme des asperges. Parce qu'une bonne cuisine peut aussi être très simple ! À l'intention spéciale des chefs qui n'ont pas beaucoup de temps, Knorr Professional a créé cette poudre pour sauce au beurre avec un petit goût de citron, qui ne demande que 2 minutes de préparation. La sauce est prête à l'emploi et convient pour les régimes végétariens. Les emballages contiennent 1 kg de poudre. Toutes les sauces élaborées, en poudre, de Knorr Professional sont prêtes à l'emploi : Sauce Aigre-Douce, Sauce Curry, Sauce Chasseur, Sauce Stroganoff, Sauce Tomate Provençale, Sauce de Poisson à l'Armoricaine, Sauce au Vin Blanc, Sauce Hollandaise, Sauce Champignon et Sauce au Poivre Vert.

CONDITIONS DE STOCKAGE

Bien refermer la boîte après utilisation. À conserver au sec et à température ambiante

INSTRUCTIONS PRÉPARATION ET PRÉSENTATION

Préparation 1) Portez la quantité d'eau indiquée à ébullition. 2) Baissez le feu et versez la poudre en remuant dans l'eau bouillante. 3) Laissez mijoter pendant 2 minutes en remuant régulièrement et votre sauce est prête.



Date de modification : 13-11-2025

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 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.