

624364 Sauce bechamel en poudre (12L) 1kg

Marque	Knorr	
Article en stock	Stock	
Température	Marchandise - sec	
Hiérarchie web	Gamme	Sauces
	Famille	Sauces chaudes déshydratées
	Sous-Famille	Blanche et crème



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Poids (Net/Net égoutté/Brut)	1 Kg / - / 1.128 Kg
Conditionnement	Boîte
Code EAD	8722700535225
Code EAC	8722700163077
Pays d'origine	Belgique
Conditions de stockage	Local à température ambiante
Dimension (H x L x p)	22.7 x 11.5 x 13 cm

INGRÉDIENTS

Ingrédients: FARINE DE BLÉ, graisse de palme, amidon de maïs modifié, amido de pomme de terre, sel, LACTOSE, protéines de LAIT, extrait de levure, poivre, extrait de muscade. Peut contenir: œuf, céleri, moutarde, soja.

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 _____ Blé
 PEUT CONTENIR _____
 CONTENIR _____

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100 g. Préparé

kJ	_____	420.00 Kj
Kcal	_____	100.00 Kcal
Lipides	_____	5.00 g
Acides gras saturés	_____	3.50 g
Glucides	_____	9.00 g
Sucres	_____	4.50 g
Fibres alimentaires	_____	0.10 g
Protéines	_____	3.50 g
Sel	_____	0.55 g
Sodium	_____	2.10 g

OGM

	CONTIENT	NON MENTIONNE SUR L'EMBALLAGE
OGM		✓

CONSEILS D'UTILISATION

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 5 minutes en remuant régulièrement et votre sauce est prête.

DESCRIPTION PRODUIT

Une sauce Béchamel blanche exquise ? Un grand classique que vous servez avec des légumes et des pâtes : chicons, chou-fleur, brocoli, lasagne, macaroni,...le goût des plats végétariens aussi prend plus de relief quand ils sont accompagnés de cette sauce blanche de base. Notre Knorr Sauce Béchamel en poudre est prête en un rien de temps. Il suffit de la dissoudre dans de l'eau bouillante et de la laisser frémir pendant 5 minutes. Disponible en emballages de 1 kg. Découvrez aussi les autres sauces de base Knorr : Sauce Tomate, Sauce Blanche, Sauce Espagnole, Demi-Glace et Jus de Veau lié.

CONDITIONS DE STOCKAGE

À conserver au sec et à température ambiante.

INSTRUCTIONS PRÉPARATION ET PRÉSENTATION

Préparation: 1. Portez la quantité d'eau indiqué à ébullition. 2. Baissez le feu et versez la poudre en remuant dans l'eau bouillante. 3. Laissez mijoter pendant 5 minutes en remuant régulièrement et votre sauce est prête.



Date de modification : 14-08-2025

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 considérés 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.