

624321 Sauce demi-glace en poudre (15,5L) 1,475kg

Marque	_____	Knorr
Article en stock	_____	Stock
Température	_____	Marchandise - sec
Hiérarchie web	Gamme	_____ Sauces
	Famille	_____ Sauces chaudes déshydratées
	Sous-Famille	_____ Sauces brune, espagnole et jus



INFORMATIONS GÉNÉRALES



Poids (Net/Net égoutté/Brut)	_____	1.475 Kg / - / 1.62 Kg
Conditionnement	_____	Boîte
Code EAD	_____	8711100419501
Code EAC	_____	8711100419518
Pays d'origine	_____	Belgique
Conditions de stockage	_____	Local à température ambiante
Dimension (H x L x p)	_____	23 x 13 x 12 cm

INGRÉDIENTS

Amidon de pomme de terre, farine de BLÉ, graisse de palme, sel, sucre, arômes, maltodextrine, extrait de levure, purée de tomate [1] (3,4%), colorant (caramel ammoniacal), épaississant (gomme guar), oignon (1%), épices (poivre, racine de persil), arôme naturel de vin de Madère, fond de boeuf concentré. Peut contenir: œuf, soja, lait, céleri, moutarde. [1] Tomates issues de l'agriculture durable.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100 g. Non préparé

kj	_____	1624.00 Kj
Kcal	_____	389.00 Kcal
Lipides	_____	14.00 g
Acides gras saturés	_____	9.80 g
Glucides	_____	56.00 g
Sucres	_____	13.00 g
Fibres alimentaires	_____	2.50 g
Protéines	_____	7.50 g
Sel	_____	13.50 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

Qu'il s'agisse d'une recette classique ou non, une sauce demi-glace est la base absolue de toute cuisine professionnelle. Que deviendrait un morceau de volaille ou de poulet cuit à la perfection sans une délicieuse petite sauce ? Knorr 1-2-3 Sauce Demi-glace apporte à toutes vos recettes de viande ou de volaille ce goût authentique et naturel de viande d'une sauce maison. La poudre se dissout très vite, ajoute un joli brillant et une structure parfaite à la sauce. Adieu les sauces qui tournent, avec Knorr 1-2-3 Sauce Demi-glace en Poudre vous arrivez à un résultat idéal en moins de temps qu'il ne faut pour le dire. Vous pouvez utiliser la sauce dans une casserole, au four, sous la salamandre, au-bain-marie, au four à micro-ondes ou dans une préparation à froid.

CONDITIONS DE STOCKAGE

A 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 5 minutes en remuant régulièrement et votre sauce est prête. Dosage: Poudre 95G/750g/1,475kg - Eau 1L/8L/15,5L



Date de modification : 07-11-2025

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 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.