

# Knorr base tomateé pour veloutés/sauces p/sel 0,95

ref. **5320**

## Déscription produit

Base Tomatée, pour veloutés et sauces déshydratée pauvre en sel.

### Caractéristiques

Réduit en sel (25% moins de sel)  
 Végétarien  
 Sans gluten (<20 ppm)  
 Sans lactose  
 Sans soja  
 Sans oeufs

## Ingrédients

Purée de tomates (33%), amidon modifié de pomme de terre, sucre, maltodextrine, huiles végétales (tournesol, palme), extrait de levure, épaississants (E415, E401), stabilisants (E450, E516, E339), acidifiant (E330), sel, épices (ail, poivre), carotte, jus de betteraves rouges, arômes, aromates (romarin, marjolaine, thym, origan).

Pays de fabrication: Pays-Bas

## Conservation

Durée minimale de conservation: 30 jours  
 Durée maximale de conservation: 18 mois

## Condition de stockage

Température de conservation: 15 - 25°C  
 Conserver au sec  
 La soupe ou la sauce préparée peut être conservée pendant max. 3 jours (max. 4°C).

## Dosage

Poudre pour 12L de sauce ou 14,5L de potage

## Préparation

La poudre se dissout dans de l'eau chaude ou froide, 80g (sauce) ou 65g (soupe) pour un litre.

Préparation à froid pour une utilisation ultérieure:  
 Délayer le produit dans l'eau froide à l'aide d'un fouet puis mélanger pendant 60 sec. au batteur électrique. Conserver en dessous de 3°C et utiliser dans les 72h. Avant de servir, faire chauffer le produit jusqu'à 72°C minimum.

Préparation pour une utilisation immédiate:  
 Mélanger le produit à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique dans l'eau froide ou chaude et porter à ébullition.

**Date de dernière mise à jour 02/08/2021**

*Cette information est saisie à partir des informations fournies par notre fournisseur, sans aucun engagement et sous toutes réserves.*



Brut kg/pc	0
Net kg/pc	1.066
L pc (mm)	117
L pc (mm)	132
H pc (mm)	224
# /emb.sec.	6.0
Brut kg/emb.sec.	6.596
Net kg/emb.sec.	5.7
L emb.sec. (mm)	360
L emb.sec. (mm)	265
H emb.sec. (mm)	230
# emb.sec./couche	54
# emb.sec./pallet	270
couches/pallet	5

EAN unité de vente



## Knorr base tomatée pour veloutés/sauces p/sel 0,95

### Analyse nutritionnelle

	/100 g	/100ml saus	%RI
Energie kJ	1400	110	
Energie kcal	320	25	
Matières grasses (g)	3,5	<0,5	
Acides gras saturés (g)	0,6	0,1	
Glucides (g)	71	6	
Sucres (g)	33	2,5	
Fibres alimentaires (g)	6	0,5	
Protéines (g)	8	0,6	
Sel (g)	2,9	0,23	
Potassium (mg)	1300	110	

# Knorr base tomatée pour veloutés/sauces p/sel 0,95

## Allergènes

	Présent	Absent	Traces	Inconnu
Céréales contenant du gluten et produits dérivés		x		
Blé		x		
Seigle		x		
Orge		x		
Avoine		x		
Épautre		x		
Crustacés et produits dérivés		x		
Oeufs et produits dérivés		x		
Poisson et produits dérivés		x		
Arachides et produits dérivés		x		
Soja et produits dérivés		x		
Lait et produits dérivés (y compris le lactose)		x		
Fruits à coque		x		
Amandes		x		
Noisettes		x		
Noix		x		
Noix de cajou		x		
Noix de pécan		x		
Noix du Brésil		x		
Pistaches		x		
Noix de macadamia		x		
Céleri et produits dérivés		x		
Moutarde et produits dérivés		x		
Graines de sésame et produits dérivés		x		
Le dioxyde de soufre et les sulfites (> 10mg SO <sub>2</sub> /kg ou		x		
Lupin et produits dérivés		x		
Mollusques et produits dérivés		x		