

Bon Saucier jus de veau lié hyposodé 910g

ref. **1284**

Déscription produit

Jus de veau en poudre sans sel ajouté.

Caractéristiques

Pauvre en sodium ($\leq 120\text{mg Na/100g}$)

Ingrédients

Maltodextrine, fécule de pomme de terre modifiée, lactosérum en poudre (LAIT), fécule de pomme de terre, amidon de maïs, arômes (arômes obtenus par traitement thermique, préparations et substances aromatisantes, arômes naturels), extraits d'herbes et d'épices (LAIT) (origine française), chlorure de potassium, veau 1% (origine UE), colorant : caramel E150d, épaississant : gomme guar E412.

Pays de fabrication: France

Conservation

Durée minimale de conservation: 30 jours

Durée maximale de conservation: 12 mois

Condition de stockage

Après ouverture, refermer l'emballage et consommer dans les deux mois.

Conserver dans un endroit frais et sec.

Dosage

Fond de cuisson: 40g de poudre / litre d'eau

Base de sauce: 70g de poudre / litre d'eau

Préparation

Verser la poudre dans l'eau. Porter à l'ébullition et laisser cuire 3 minutes à feu doux tout en remuant.

Date de dernière mise à jour 05/12/2024

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



| | |
|-------------------|-------|
| Brut kg/pc | 1,01 |
| Net kg/pc | 0.91 |
| L pc (mm) | 99.0 |
| L pc (mm) | 99.0 |
| H pc (mm) | 225.0 |
| # /emb.sec. | 6.0 |
| Brut kg/emb.sec. | 6.15 |
| Net kg/emb.sec. | 5.46 |
| L emb.sec. (mm) | 330.0 |
| L emb.sec. (mm) | 220.0 |
| H emb.sec. (mm) | 240.0 |
| # emb.sec./couche | 60 |
| # emb.sec./pallet | 360 |
| couches/pallet | 6 |

EAN unité de vente



Bon Saucier jus de veau lié hyposodé 910g

Analyse nutritionnelle

| | /100 g | 100ml sauc/sauc | %RI |
|-------------------------|--------|-----------------|-----|
| Unit | 100g | 100ml | |
| Energie kJ | 1493 | 98 | |
| Energie kcal | 355 | 23 | |
| Matières grasses (g) | 0,67 | 0,043 | |
| Acides gras saturés (g) | 0,32 | <0,01 | |
| Glucides (g) | 84,16 | 5,50 | |
| Sucres (g) | 6,58 | 0,43 | |
| Protéines (g) | 3,06 | 0,20 | |
| Sel (g) | 1,67 | 0,108 | |
| Sodium (g) | 0,668 | 0,0434 | |

Bon Saucier jus de veau lié hyposodé 910g

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 ₂ /kg ou | | x | | |
| Lupin et produits dérivés | | x | | |
| Mollusques et produits dérivés | | x | | |

Sans OGM