



## Beurre Blanc Saus, Pulver 6x1kg

Denne klassiske franske sausen er nå tilgjengelig i en enkel og praktisk form som sparer tid og gir konsistente resultater. Fordeler: En autentisk smørsaus på bare noen få minutter. Perfekt balansert med smør, hvitvin og sjalottløk. Rik og kremete konsistens som passer utmerket til fisk og sjømat. Ideelt for travle storkjøkken som trenger pålitelige løsninger som gir likt resultat hver gang uansett hvem som lager maten. Enkel å tilberede, tilsett kun smør og vann. 6 F-pk i D-PK. 1 kg pulver gir ca 13,5L ferdig saus.

Varenummer: | EPD-nummer: 6729263 | GTIN: 03011360045539



**PRODUSENT:**  
Unilever FoodSolution

**VAREMERKE:**  
KNORR

**Vil du vite mer om produktet?**  
Ta kontakt på:

[www.unileverfoodsolutions.no](http://www.unileverfoodsolutions.no)

107 produkter i  
databasen

Se flere produkter  
fra KNORR

## Ingredienser

Modifisert stivelse, salt, maltodekstrin, sjalottløk 12%, aromaer (inneholder **bygg**), hvitvins ekstrakt 4,5%, syre (sitronsyre), fortykningsmiddel (guargummi), fargestoff (karotener)

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Bygg	●	
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

## Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	729 kJ/ 174 kcal
Fett	17,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	11,00 g
Karbohydrat	5,80 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,60 g
Protein	0,50 g
Salt	1,10 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Tyskland
Opphavsland	Tyskland
Varegruppe	
Varenummer	
EPD-nummer	6729263
GTIN	03011360045539
GTIN2	3011364553030
GTIN3	
Opprettet dato	03.09.2025
Oppdatert dato	05.09.2025

## Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	366 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	122 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>