



Knorr Saveurs d'Antan Soupe Liquide Poule Vermicelles 30cl



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer? key=&file=11560/

AVANTAGES PRODUIT

Saveurs d'Antan est une gamme de recettes des chefs Knorr® élaborées à partir de tout le savoir-faire d'Antan. Préparées avec des ingrédients simples et savoureux, elles ont doucement mijoté afin de révéler toute leur saveur. Laissez-vous tenter par le goût savoureux de ce bouillon de poule aux vermicelles, agrémenté de morceaux de volaille et de petits légumes fondants pour vous réchauffer. Cette soupe Knorr est cuisinée avec des légumes issus de l'agriculture durable.

Dénomination légale :	Soupe avec m	aux de vo sée.	olaille				
INGRÉDIENTS	ALLERGENES						
	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :						
	Allergènes	Oui	Traces	Non			
	Céréales contenant du gluten	х					
	Crustacés			х			
Eαu, vermicelle cuit : 12% (semoule de BLÉ dur,	Oeufs et produits à base d'œufs	х					
blanc d'ŒUF), viande de poule : 3%, carotte ¹ :	Poissons et produits à base de			X			
1,3%, oignon¹: 1,3%, CÉLERI-RAVE¹: 1%, poireau¹:	poissons Arachides et produits à base						
1%, amidon modifié de maïs, graisse de poule : 0,7%, arômes, amidon de pomme de terre, sel, épices et aromates (cerfeuil¹, persil¹ : 0,03%, poivre, curcuma¹), jus de carotte concentré : 0,02%, jus de citron concentré. Peut contenir :	d'arachide			X			
	Soja et produits à base de soja		х				
	Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)		x				
	Fruits à coques et et produits à			X			
	base de ces fruits)						
autres céréales contenant du gluten, lait,	Céleri et produits à base de céleri Moutarde et produits à base de	Х					
moutarde, soja. ¹ Ingrédients issus de l'Agriculture	moutarde		х				
	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame			×			
durable : 4,7%.	Anhydride sulfureux et sulfites			x			
	Lupin et produits à base de lupin			X			
	Mollusques et produits à base de						
	mollusques			x			
	- Présents dans la recette : Oeufs, Rave, Céleri, Blé						

Date d'édition 02/09/2021



INFORMATIONS TECHNIQUES

CONSEILS DE PRÉPARATION:

1. Secouez

2. Versez

3. Réchauffez sans porter à ébullition Casserole ou micro-ondes :

4. Dégustez INUTILE DE SALER

DDM Garantie Réception Entrepôt :

Mode d'emploi:

120 Jours

Mode de conservation du produit :

Le mode de préparation et d'emballage de cette soupe sont la garantie de sa conservation. Avant ouverture, conserver à température ambiante. Après ouverture, conserver au frais et consommer dans les 48 h.

Pays de Conditionnement :

Pologne

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES									
Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit prépαré	Pour la portion de produit préparé*	% d'Apport de Référence pour un adulte type					
Valeur énergétique		112KJ - 27Kcal	337KJ - 80 Kcal	4%					
Matières grasses		0,9	2,6	4%					
- dont acides gras saturés		0,3	0,8	4%					
Glucides		3,2	9,6	4%					
- dont sucres		0,5	0,8	<1%					
Fibres alimentaires		0,5	<0,5						
Protéines		1,4	4,3	9%					
Sel		0,66	2	33%					

^{*} Taille de la portion = 300 ml

Convient aux végétariens : NON Sans OGM: OUI Sans Alcool: OUI

Convient aux végétaliens : NON Kasher: NON Halal:

Produit Biologique: NON

Produit ionisé: NON

Date d'édition 02/09/2021



INFORMATIONS LOGISTIQUES

								AVEC POIDS PALETTE DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE				AUTEUR PALETTE	
ELEMENT	EAN	DESCRIPTION PALETTISATION					Poids net / Kg	Poids brut / Kg	UR PROFON DEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3	
CONSOMM ATELIA	8712566463862	KNORR POULE VERMIC 30CL					0,3	0,326	48	76	89	0,324672	
CARTON	8711200754168	12 UC/Carl					UC/Cart	3,672	4,017	308	165	97	4,9
PALETTE	8712566463886	11	COUCHE	187	CARTON	2244	UC/Pal	686,664	776,179	1200	800	1217	1168,3

Code douanier: 21041000

Engagements qualité:

Norme FSSC 22000 ou équivalent HACCP en place

Produit ne nécessitant pas d'agrément sanitaire

Nous contacter:

UNILEVER France Food Solutions
20 rue des Deux Gares
92842 Rueil-Malmaison cedex
Tél: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)
www.ufs.com

Vous pouvez également nous contacter par mail : Qualite.foodsolutions@unilever.com

Date d'édition 02/09/2021