



Knorr Professional Crème de Champignons des Bois 1kg jusqu'à 10L



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=142694688_6545DC90F5BCC9E83C9C3EDB89E5DE79&file

AVANTAGES PRODUIT

- Crémeuse et onctueuse
- Une qualité constante toute l'année
- Des saveurs au goût authentique et naturel
 - La soupe : Dans l'air du temps !
 - Sans exhausteur de goût
 - Une soupe dans un esprit fait-maison

Dénomination légale :	Crème de champignons des bois ? soupe déshydratée							
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES							
	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :							
	Allergènes	Oui	Traces	Non				
	Céréales contenant du gluten	х						
Roux (22%) (farine de BLÉ, graisse de palme), graisse	Crustacés et produits à base de							
de palme, amidon modifié de maïs, sel,	crustacés			Х				
champignons (6,6%) (champignons¹ (4,8%),	Oeufs et produits à base d'œufs		х					
champignons des bois (1,8%) (cèpe de Bordeaux ¹ ,	Poissons et produits à base de			x				
bolet jaune ¹)), maltodextrine, LACTOSÉRUM,	poissons			^				
•	Arachides et produits à base			х				
LACTOSE, arômes, farine de BLÉ, protéines de LAIT,	d'arachide							
ciboulette¹ (1%), extrait de levure, épices (curcumα¹,	Soja et produits à base de soja Lait et produits à base de lait (y		X					
poivre, persil tubéreux¹), jus de champignon	compris de lactose)	х						
concentré, jus de citron, extrait de vin blanc, jus de	Fruits à coques et produits à							
betterave, acidifiant (acide citrique). Peut contenir :	base de ces fruits)			Х				
œuf, soja, céleri, moutarde. Convient aux	Céleri et produits à base de		×					
végétariens. ¹Ingrédients issus de l'agriculture	céleri							
durable.	Moutarde et produits à base de		x					
adiable.	moutarde		^					
	Graines de sésame et produits à			х				
	base de graines de sésame							
A D D I I I I I	Anhydride sulfureux et sulfites			Х				
ADDITIFS	Lupin et produits à base de lupin			Х				
	Mollusques et produits à base			х				
	de mollusques							
E330 - Acide citrique - Amidon modifié -	- Présents dans la recette : Lait, Lactose, Blé							



INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	Portez l'eau à ébullition. Baissez le feu et incorporez la quantité nécessaire de potage en remuant à l'aide d'un fouet.							
	Laisser mijoter pendant 5 min.							
	Et votre potage est prêt.							
Dosages :	Poudre eau potage							
	100 g + 1 L = 4 x 250 ml							
	500 g + 5 L = 20 x 250 ml							
	1 kg + 10 L = 40 x 250 ml							
DDM Garantie Réception Entrepôt :	120 Jours							
Mode de conservαtion du produit :	À conserver entre 2°C et 25°C							
Pays de Conditionnement :	Allemagne							

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit préparé ¹	Par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique	1981kJ - 474kcal		198kJ - 47kcal		
Matières grasses	25 g		2.8 g		
- dont acides gras saturés	17 g		1.7 g		
Glucides	46 g		4.6 g		
- dont sucres	11 g		1.1 g		
Fibres	2.5 g		< 0.5 g		
Protéines	8.6 g		0.9 g		
Sel	9.5 g		0.96 g		

^{*} Taille de la portion =

^{**%} d'Apport de référence pour un adulte type (8400 kJ / 2000 kcal)

¹ : Préparé selon le mode d'emploi (en base de sauce pour les fonds, jus et fumets)



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

Convient aux végétaliens : NON Kasher: Halal:

Produit Biologique: NON

Produit ionisé:

INFORMATIONS LOGISTIQUES

								_	POIDS ETTE	DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
ELEMENT	EAN							Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	8717163956083		KNR SUP CR CHAMPIGNONS 1KG				1	1,115	117	132	223	3,444012	
CARTON	8717163956151		6 U				UC/ Cart	6	6,863	360	134	230	11,1
COUCHE		9	CARTON		54		UC/ Che						
PALETTE	8717163956311	3	COUCHE	27	CARTON	162	UC/ Pal	162	210,3	1200	800	840	806,4

Code douanier: 21041000

Engagements qualité:

Norme FSSC 22000 ou équivalent HACCP en place

Produit ne nécessitant pas d'agrément sanitaire

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

Nous contacter: