



**Knorr Couronnement de  
Légumes Ail & Persil  
Déshydraté 1 kg**



**AVANTAGES PRODUIT**

- Marque les légumes, pour un effet travaillé.
- Apporte une saveur ronde et gourmande aux légumes.
- Pour une mise en valeur des légumes dans l'assiette.
- S'utilise aussi pour le poisson, les viandes.
- Un délicieux goût d'ail et de persil, et des légumes brillants en quelques secondes.
- Sans exhausteur de goût.

Dénomination légale :	SE Veg garlic 01 da2 FS			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
<p>Ingrédients : farine de riz, amidon de pomme de terre, ail<sup>1</sup> (16%), graisse de palme, sel, maltodextrine, persil<sup>1</sup> (4%), sucre, extrait de levure, curcuma, arômes, jus de citron.</p> <p>Peut contenir : céleri, céréales contenant du gluten, lait, moutarde, soja et œufs.</p> <p><sup>1</sup>Ingrédients issus de l'agriculture durable : 20%.</p>	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :			
	<b>Allergènes</b>	<b>Oui</b>	<b>Traces</b>	<b>Non</b>
	Céréales contenant du gluten		x	
	Crustacés et produits à base de crustacés			x
	Oeufs et produits à base d'œufs		x	
	Poissons et produits à base de poissons			x
	Arachides et produits à base d'arachide			x
	Soja et produits à base de soja		x	
	Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)		x	
	Fruits à coques et produits à base de ces fruits)			x
	Céleri et produits à base de céleri		x	
	Moutarde et produits à base de moutarde		x	
	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame			x
	Anhydride sulfureux et sulfites			x
ADDITIFS	Lupin et produits à base de lupin			x
	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette :			

## INFORMATIONS TECHNIQUES

<b>Mode d'emploi :</b>	<p><b>Préparation : Combi Steamer (+/- 40 g pour 1 kg de légumes)</b></p> <p><u>Avec un bac gastronomique perforé :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuire les légumes à la vapeur, puis saupoudrer de couronnement et mettre les légumes dans un bac non perforé.</li> <li>- Couvrir, réserver et mélanger avant de servir.</li> </ul> <p><u>Avec un bac gastronomique non perforé</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saupoudrer les légumes selon la préférence, puis cuire au four mixte.</li> <li>- Mélanger avant de servir.</li> <li>- Eau : Délayer 250 g dans 1 L d'eau bouillante (pour 5 kg de légumes). Napper les légumes avec cette préparation.</li> <li>- Mélanger avant de servir.</li> </ul>
<b>Dosages :</b>	<p>KNORR Couronnement des Légumes : 40 g / 100 g / 1 kg</p> <p>Légumes : 1 kg / 2,5 kg / 25 kg</p>
<b>DDM Garantie Réception Entrepôt :</b>	120 Jours
<b>Mode de conservation du produit :</b>	À conserver entre 2°C et 25°C.
<b>Pays de Conditionnement :</b>	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 <sup>1</sup>	Par portion*	%** par portion*
<b>Valeur énergétique</b>	1629KJ - 388Kcal				
<b>Matières grasses</b>	16 g				
<b>- dont acides gras saturés</b>	8.8 g				
<b>Glucides</b>	57 g				
<b>- dont sucres</b>	4.3 g				
<b>Fibres</b>	2.4 g				
<b>Protéines</b>	5.3 g				
<b>Sel</b>	13.9 g				

\* Taille de la portion =

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

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

Convient aux végétariens : OUI  
Convient aux végétaliens : OUI  
Produit biologique : NON

Sans OGM: OUI

### INFORMATIONS LOGISTIQUES

ELEMENT	EAN							AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
								Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	3011360040268	KN COURONNEMENT AIL 1KG						1	1.115	117	132	223	3.444012
CARTON	3011364026022	6				UC/ Cart	6	6.915	360	265	230	21.942	
COUCHE	8718114744001	9	CARTON	54		UC/ Che	54	62	1200	800	1305	197	
PALETTE	8718114744001	5	COUCHE	54	CARTON	270	UC/ Pal	270	336.2	1200	800	1305	1252.8

Code douanier : 21039090

### 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](http://www.ufs.com)  
Vous pouvez également nous contacter par mail :  
[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)