



### AVANTAGES PRODUIT

- Apporte toutes les saveurs d'un fonds traditionnel.
- Jus aux notes puissantes de viande de veau et d'oignons caramélisés.
- Apparence brillante et couleur foncée, pour apporter à vos sauces brunes une belle coloration.
- Texture dense, sans grumeaux, pour une liaison optimale.
- Sans exhausteur de goût, sans colorant artificiel.

Dénomination légale	Jus de veau lié déshydraté			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
<p>Ingrédients : amidon, arômes, maltodextrine, sel, sucre, viande de veau 3,8% (viande de veau, antioxydant (extraits de romarin)), sirop de caramel, oignon grillé, extrait de vin blanc.</p> <p>Peut contenir : BLÉ, SEIGLE, ORGE, AVOINE, ŒUFS, SOJA, LAIT, CÉLERI et MOUTARDE.</p>	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :			
	Allergènes	Oui	Traces	Non
	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
E392 - Extraits de romarin	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette :			



Unilever  
Food  
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

<b>Mode d'emploi :</b>	PRÉPARATION : Verser la poudre dans l'eau bouillante. Reporter à ébullition et laisser mijoter pendant 2 minutes en remuant avec un fouet.
<b>Dosages :</b>	<u>Base de sauce</u> / <u>Élément de cuisson</u> <u>Poudre</u> : 50 g   1 Kg   /   25 g   1 Kg <u>Eau</u> :       1 L   20 L   /   1 L   40 L
<b>DDM Garantie Réception Entrepôt :</b>	121 Jours
<b>Mode de conservation du produit :</b>	Bien refermer la boîte après utilisation. À conserver au sec et à température ambiante.
<b>Pays de Conditionnement :</b>	Roumanie

## 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>	1366KJ - 326Kcal		68KJ - 16Kcal		
<b>Matières grasses</b>	3.7 g		<0.5 g		
<b>- dont acides gras saturés</b>	1.2 g		<0.1 g		
<b>Glucides</b>	65 g		3.2 g		
<b>- dont sucres</b>	12 g		<0.6 g		
<b>Fibres</b>	0.5 g		<0.5 g		
<b>Protéines</b>	7.3 g		<0.5 g		
<b>Sel</b>	16.8 g		0.85 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 : NON      Sans OGM:  
 Convient aux végétaliens : NON  
 Produit biologique : NON

### INFORMATIONS LOGISTIQUES

								AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
ELEMENT	EAN							Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	8721201910012	KN JUS VEAU 1KG						1	1.097	115	130	178	2.6611
CARTON	8721201910029	6				UC/ Cart	6	6.582	360	266	185	17.7156	
COUCHE	8721201910043	9	CARTON	54		UC/ Che	54	59	1200	800	1075	159	
PALETTE	8721201910043	5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/ Pal	270	321.2	1200	800	1075	1032

Code douanier : 19019099

### 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)