



Fond de Bœuf - brique de 1L

Knorr Professional



LES PLUS PRODUIT

- Lentement cuisiné avec des os rôtis et des légumes frais.
- A cuisiner comme votre propre fond: rôti, mijoté ou réduit.
- Préparé comme un chef le ferait en cuisine.
- Sans gluten
- Sans lactose
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: fond de bœuf.

Ce Fond de Bœuf Knorr Professional a été préparé selon une méthode de cuisson traditionnelle avec 100% d'ingrédients naturels: après avoir rôti les os de bœuf et leur viande, les légumes et les herbes, nous les portons soigneusement à ébullition afin d'en extraire toutes les saveurs. La préparation est alors filtrée et soigneusement réduite, pour vous offrir un fond parfaitement équilibré en goût.

Liste d'ingrédients: Eau, os de bœuf rôtis¹, légumes² (oignon, carotte), vin rouge, purée de tomates, ail, poivre noir, laurier.

1L de Fond de Bœuf est préparé en moyenne à partir de: ¹1400g d'os de bœuf rôtis et ²200g de légumes.
*Lentement cuisiné avec des os rôtis et des légumes frais. Stérilisé.

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE):

- présents dans la recette: -.
- peut contenir: -.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 ml de produit tel que préparé	Pour une portion de 80 g de produit tel que préparé	**
Valeur énergétique	196 kJ/ 46 kcal	203 kJ/ 48 kcal	157 kJ/ 37 kcal	2/ 2
Graisses	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	<1
- dont acides gras saturés	< 0,1 g	< 0,1 g	< 0,1 g	<1
Glucides	1,3 g	1,4 g	1 g	<1
- dont sucres	0,9 g	0,9 g	0,7 g	<1
Fibres alimentaires	0,8 g	0,8 g	0,6 g	NA
Protéines	9,9 g	10 g	7,9 g	16
Sel	0,5 g	0,52 g	0,4 g	7

**% apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson): non
Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons): non



Fond de Bœuf - brique de 1L

Knorr Professional

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques :
Teneur en sel (NaCl) dans le produit: 0,4%.
pH: 6

DLUO Garantie Client Distributeur : 120 jours.

Mode de conservation du produit :
Avant ouverture : Conserver la brique dans un endroit frais et sec à température ambiante, à l’abri de la lumière et d’odeurs tenaces.
Après ouverture : Nous vous recommandons de conserver au réfrigérateur le fond restant et l'utiliser dans les 72h. Le fond non utilisé peut être surgelé dans un récipient adapté.

Qualité : Norme FSSC 22000 ou équivalent
HACCP en place
Produit non soumis à l’étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur
Produit non ionisé
Numéro d’agrément sanitaire CEE: **FI 60245 EU**

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION						AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
	NORME GENCOD EAN 13							POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR PROFONDEUR Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	8714100779491	KNR PROF FOND BOEUF 1L						1,035	1,064	92,0	60,0	196,0	1,082
CARTON	8714100779507	8				UC/Cart		8,280	8,593	250	193	200	9,650
COUCHE	8714100814833	18	CARTON	144		UC/Che		149,040	154,674	1200	800	200	192,000
PALETTE	8714100779675	5	COUCHE	90	CARTON	720	UC/Pal	745,200	799,000	1200	800	1150	1,104

Code douanier: 21039090

NOUS CONTACTER



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

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