



Knorr 123 Liant à froid 2kg



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=141938048_A248F4A2ED0A844566FBFD57058C46F9&file=

AVANTAGES PRODUIT

- Lie à froid sans avoir besoin de chauffer la préparation
- Un goût neutre qui ne dénature pas les saveurs de votre plat
 - L'allié idéal pour vos purées et vos sauces
- Une aide-cuisine très pratique, à toujours avoir près de soi
 - Crée une belle liaison lisse pour vos sauces
- Epaissit tout type de préparation : potages, soupes, purées, sauces

Dénomination légale :	LIANT DÉSHYDRATÉ - préparation à froid								
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES								
	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011								
	Allergènes	Oui	Traces	Non					
	Céréales contenant du gluten			х					
	Crustacés et produits à base de								
	crustacés			Х					
	Oeufs et produits à base d'œufs			Х					
	Poissons et produits à base de								
	poissons			Х					
Amidon modifié de pomme de terre, amidon de	Arachides et produits à base		х						
pomme de terre, maltodextrine, épaississant	d'arachide								
	Soja et produits à base de soja			х					
	Lait et produits à base de lait (y		~						
alimentation végétalienne.	compris de lactose)			Х					
	Fruits à coques et produits à		х						
	base de ces fruits)			^					
	Céleri et produits à base de		x						
	céleri			^					
	Moutarde et produits à base de			х					
	moutarde								
	Graines de sésame et produits à		х						
	base de graines de sésame								
	Anhydride sulfureux et sulfites			х					
ADDITIFS	Lupin et produits à base de lupin			х					
	Mollusques et produits à base								
	de mollusques			Х					
E412 - Gomme de guar - E14xx - Amidon modifié -	- Présents dans la recette :								



INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	Préparation à froid pour une utilisation ultérieure: Délayer le produit dans le liquide et mélanger avec un batteur électrique. Vous obtenez le liant au bout de deux minutes. Conserver en dessous de 3°C et utiliser dans les 72 h.
Dosαges :	Préparation pour une utilisation immédiate: Mélanger le produit à l'aide d'un fouet dans le liquide froid ou chaud (max. 5 L). Pour de plus grandes quantités de produit, délayer avec un peu de liquide et mélanger le reste avec le mélange. Porter à ébullition.
DDM Garantie Réception Entrepôt :	120 Jours
Mode de conservation du produit :	À conserver entre 2°C et 25°C
Pays de Conditionnement :	Suisse

INFORMATIONS NUTDITIONNELLES

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	1617kJ - 382kcal								
Matières grasses	4.1 g								
- dont acides gras saturés	0.5 g								
Glucides	84 g								
- dont sucres	1.4 g								
Fibres	4 g								
Protéines	0.5 g								
Sel	0.09 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 : Sans OGM: OUI Sans Alcool:

Convient aux végétaliens : OUI 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	8711200570478		KNORR 123 LIANT FROID 2KG				2	2,035	125	200	280	7	
CARTON	8711200867288		2 UC,				UC/ Cart	4	4,34	315	198	290	18,1
COUCHE		14	CARTON		28		UC/ Che						
PALETTE	8711200570485	5	COUCHE	70	CARTON	140	UC/ Pal	280	328,8	1200	800	1600	1536

Code douanier: 19019099

Norme FSSC 22000 ou équivalent Engagements qualité: 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: