







## **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						
	Selon le règlement europ	éen IN	CO nº116	9/2011 :			
	Allergènes	Oui	Traces	Non			
	Céréales contenant du gluten		x				
	Crustacés et produits à base de crustacés			х			
	Oeufs et produits à base d'œufs		х				
Ingrédients : amidon, arômes, maltodextrine, sel, sucre,	Poissons et produits à base de poissons			х			
viande de veau 3,8% (viande de veau, antioxydant (extraits de romarin)), sirop de caramel, oignon grillé,	Arachides et produits à base d'arachide			х			
extrait de vin blanc.	Soja et produits à base de soja		х				
Peut contenir: BLÉ, SEIGLE, ORGE, AVOINE, ŒUFS, SOJA,	Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)		х				
LAIT, CÉLERI et MOUTARDE.	Fruits à coques et produits à base de ces fruits)			x			
	Céleri et produits à base de céleri		х				
	Moutarde et produits à base de moutarde		х				
	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame			х			
	Anhydride sulfureux et sulfites			x			
ADDITIFS	Lupin et produits à base de lupin			х			
	Mollusques et produits à base de mollusques			х			
E392 - Extraits de romarin	- Présents dans la recette :						



## **INFORMATIONS TECHNIQUES**

Mode d'emploi :	PRÉPARATION : Verser la poudre dans l'eau bouillante. Reporter à ébullition et laisser mijoter pendant 2 minutes en remuant avec un fouet.							
Dosages :	<u>Base de sauce</u> / <u>Élément de cuisson</u> <u>Poudre</u> : 50 g 3.5 kg / 25 g 3.5 kg <u>Eau</u> : 1 L 70 L / 1 L 140 L							
DDM Garantie Réception Entrepôt :	121 Jours							
Mode de conservation du produit :	Bien refermer le seau après utilisation. À conserver au sec et à température ambiante.							
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 prduit préparé <sup>1</sup>	par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique	1366KJ - 326Kcal		68KJ - 16Kcal		
Matières grasses	3.7 g		<0.5 g		
- dont acides gras saturés	1.2 g		<0.1 g		
Glucides	65 g		3.2 g		
- dont sucres	12 g		<0.6 g		
Fibres	0.5 g		<0.5 g		
Protéines	7.3 g		<0.5 g		
Sel	16.8 g		0.85 g		

<sup>\*</sup> Taille de la portion =

<sup>\*\*%</sup> d'Apport de référence pour un adulte type (8400 kJ / 2000 kcal) fonds, jus

<sup>&</sup>lt;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**

									PALETTE DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			EC	
ELEMENT	EAN							Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	8721201908873		KNORR JUS DE VEAU 3,5KG					3.5	3.708	226	226	186	9.500136
CARTON	8721201908873	1 υ				UC/ Cart	3.5	3.708	226	226	186	9.500136	
COUCHE	8721201908897	18	CARTON		18		UC/ Che	63	67	1200	800	708	171
PALETTE	8721201908897	3	COUCHE	54	CARTON	54	UC/ Pal	189	225.2	1200	800	708	679.68

Code douanier: 21039090

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: