



**Unilever  
Food  
Solutions**



## Knorr Couronnement Oignon & Fines Herbes 1KG



### AVANTAGES PRODUIT

- En quelques secondes, des légumes brillants !
- 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 oignon et fines herbes sans exhausteur de goût.
- Sans conservateur.
- Sans colorant artificiel.

Dénomination légale :	Assaisonnement déshydraté			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
<p>Ingrédients : amidon, graisse de palme, maltodextrine, sel, farine de riz, sucre, oignon 1 4,5%, oignon grillé 2,8% (oignon, huile de tournesol), fines herbes 1,8% (persil 1%, livèche 0,5%, ciboulette 0,3%), extrait de levure, arômes (dont <b>LAIT</b>), épices (ail 1, paprika, poivre), jus de citron.</p> <p>Peut contenir : céréales contenant du gluten, œuf, céleri, moutarde, soja. 1 Ingrédients issus de l'agriculture durable : 7%.</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 : Lait			



## INFORMATIONS TECHNIQUES

<b>Mode d'emploi :</b>	Préparation: Combi Steamer (+/- 40g par 1kg de légumes) Un bac gastronorme perforé : Cuisson vapeur des légumes ensuite saupoudrer de couronnement et mettre les légumes dans un bac non perforé. Couvrir, réserver et mélanger avant de servir. Un bac gastronorme non perforé : Saupoudrer les légumes selon la préférence ensuite cuire au four mixte. Mélanger avant de servir. Eau : Délayer 250g dans 1L d'eau bouillante par 5kg de légumes. Ensuite napper les légumes avec la préparation. Mélanger avant de servir.
<b>Dosages :</b>	<u>Produit</u> 40 g 100 g 1 kg <u>Légumes</u> 1 kg 2,5 kg 25 kg
<b>DDM Garantie Réception Entrepôt :</b>	120 Jours
<b>Mode de conservation du produit :</b>	À conserver au sec et à température ambiante.
<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>	1697KJ - 405Kcal				
<b>Matières grasses</b>	19				
<b>- dont acides gras saturés</b>	11				
<b>Glucides</b>	54				
<b>- dont sucres</b>	6,7				
<b>Fibres</b>	2,6				
<b>Protéines</b>	2,8				
<b>Sel</b>	16				

\* 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)



**Unilever  
Food  
Solutions**

Convient aux végétariens : NON

Sans OGM: OUI

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	3011360021175	KN COURONNEMT OIGNON 1KG						1	1,115	117	132	223	3,444012
CARTON	3011362117616	6				UC/ Cart	6	6,915	360	265	230	21,942	
COUCHE		9	CARTON	54		UC/ Che	54	62	1200	800	1530	197	
PALETTE	8720182718136	6	COUCHE	54	CARTON	324	UC/ Pal	324	398,4	1200	800	1530	1468,8

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)