



Knorr Concentré Liquide Légumes 1L



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=160483488 963F0D220F8AD9D58702937CFEFB2CA7&file=

AVANTAGES PRODUIT

- Le Concentré de Légumes est vegan et en plus, il apporte un goût intense et authentique, parfait comme base ou comme assaisonnement
 - Différentes applications possibles tant dans les préparations chaudes que froides
 - Texture liquide, facile à doser et à délayer
 - Ne contient pas de gluten et de lactose
 - Le Concentré Liquide Légumes est vegan

Dénomination légale :	Assaisonnement liquide concentré						
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES						
	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :						
	Allergènes	Oui Traces					
	Céréales contenant du gluten			х			
	Crustacés et produits à base de						
	crustacés			X			
	Oeufs et produits à base d'œufs			Х			
Bouillon de légumes concentré : 67% (eau, jus de	Poissons et produits à base de						
carotte ¹ concentré : 9%, jus d'oignon ¹ concentré :	poissons			Х			
1,4%, jus de poireau¹ concentré : 1,2%), sel, extrait de	Arachides et produits à base						
levure, sucre, arômes, panais ¹ : 1%, amidon modifié	d'arachide			Х			
de maïs, acidifiant (acide citrique), épaississant	Soja et produits à base de soja			Х			
(gomme xanthane), ail¹ en poudre, huile de	Lait et produits à base de lait (y						
tournesol. Convient aux végétaliens. Sans gluten.	compris de lactose)			Х			
	Fruits à coques et produits à			Х			
Sans lactose. ¹ Ingrédients issus de l'agriculture	base de ces fruits)			Х			
durable : 12,7%.	Céleri et produits à base de		Х				
	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			X			
	Mollusques et produits à base						
	de mollusques						
E330 - Acide citrique - E415 - Gomme xanthane -							
E14xx - Amidon modifié -							



INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	Agiter avant emploi.								
Dosages :	Pour assaisonner vos plats : dosage selon votre goût, un dosage de 20 g par litre est recommandé. Pour préparer un bouillon ou un fond : mélanger 30 g de produit dans un litre d'eau bouillante.								
DDM Garantie Réception Entrepôt :	90 Jours								
Mode de conservation du produit :	À conserver au sec et à température ambiante.								
Pays de Conditionnement :	Pologne								

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Vαleurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit prépαré ¹	Par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique	280kJ - 67kcal	347kJ - 83kcal	< 17kJ - < 4kcal		
Matières grasses	< 0.5 g	< 0.5 g	< 0.5 g		
- dont acides gras saturés	0.1 g	0.1 g	< 0.1 g		
Glucides	12 g	15 g	< 0.5 g		
- dont sucres	9.8 g	12 g	< 0.5 g		
Fibres	0.9 g	1.1 g	< 0.5 g		
Protéines	3.7 g	4.6 g	< 0.5 g		
Sel	21.4 g	26.5 g	0.65 g		

^{*} Taille de la portion =

Convient aux végétariens : OUI Sans OGM: OUI Sans Alcool: NON Convient aux végétaliens : OUI Kasher: NON Halal: NON

Produit Biologique: NON
Produit ionisé : NON

¹ : Préparé selon le mode d'emploi (en base de sauce pour les fonds, jus et fumets)

^{**%} d'Apport de référence pour un adulte type (8400 kJ / 2000 kcal)



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	8720182277879		KNORR CONC LIQ LEGUMES 1L					1	1,294	94	94	294	2,597784
CARTON	8720182277886		6				UC/ Cart	7,404	7,994	295	195	299	17,2
COUCHE		16	CARTON		96		UC/ Che						
PALETTE	8720182277909	5	COUCHE	80	CARTON	480	UC/ Pal	592,3	665	1200	800	1645	1579,2

Code douanier: 21041000

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

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com