



Knorr Professional Jus De Veau Lié 1L



AVANTAGES PRODUIT

- Liquide prêt à l'emploi.
- La base idéale pour vos sauces.
- Parfait pour commencer ou délayer une sauce réduite.
- Apporte toutes les saveurs d'un fonds traditionnel.

Dénomination légale :	Jus de veau lié			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
<p>Ingrédients : eau, vin blanc, amidon modifié, fonds de veau concentré 1,8% (extrait de veau, sel), arômes (dont LAIT), fonds de viandes (eau, poule, dinde, bœuf), extrait de levure, sel, jus de légumes concentré (eau, tomate, carotte, oignon, ail, champignon, poireau, CÉLERI), maltodextrine, sirop de glucose, LACTOSE, huiles végétales (maïs, palme), sucre, oignon, ail, carotte, CÉLERI-RAVE, poireau, poivre blanc, aromates (thym, laurier).</p> <p>Peut contenir : ŒUF, SOJA et MOUTARDE.</p>	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :			
	Allergènes	Oui	Traces	Non
	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
E14xx - Amidon modifié	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette : Céleri-Rave, Lait, Céleri			



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	- Agiter avant d'ouvrir. - Facile à utiliser à la casserole, au four, à la salamandre, au micro-ondes ou au bain-marie.
Dosages :	-
DDM Garantie Réception Entrepôt :	90 Jours
Mode de conservation du produit :	- À conserver au sec et à température ambiante, pas en dessous de 5°C. - Après ouverture, à conserver au réfrigérateur maximum 2 jours.
Pays de Conditionnement :	Italie

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		117KJ - 28Kcal			
Matières grasses		<0.5 g			
- dont acides gras saturés		<0.1 g			
Glucides		3.9 g			
- dont sucres		0.8 g			
Fibres		<0.5 g			
Protéines		1.7 g			
Sel		0.87 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 : NON Sans OGM: OUI
 Convient aux végétaliens : NON
 Produit biologique : NON

INFORMATIONS LOGISTIQUES

ELEMENT	EAN							AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
								Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	8720182834997	KN JUS VEAU LIE 1L						1.032	1.065	98	65	172	1.09564
CARTON	8720182835024	6				UC/ Cart		6.192	6.485	205	200	177	7.257
COUCHE	8720182835116	20	CARTON	120		UC/ Che		124	130	1200	800	1212	145
PALETTE	8720182835116	6	COUCHE	120	CARTON	720	UC/ Pal	743	803.2	1200	800	1212	1163.52

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