



# Knorr Fumet de crustacés 600g



### **AVANTAGES PRODUIT**

- Un goût juste et fin.
- Un juste équilibre entre les notes de crevettes, homard, calamar, et d'épices .
  - Maîtrisez à 100% le goût final de votre sauce.
  - Sans conservateur, sans exhausteur de goût.

Dénomination légale :	Fumet de crustacés déshydraté						
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						
Ingrédients : amidon, CREVETTE 12%, sel, purée de	crustacés	X					
tomate <sup>1</sup> , maltodextrine, sucre, arômes, oignon, extrait	Oeufs et produits à base d'œufs		х				
de levure, extrait de CALAMAR 2,5%, huiles végétales	Poissons et produits à base de						
(maïs, tournesol), ail <sup>1</sup> , extrait de HOMARD 0,6%, graines	poissons		X				
de fenouil, sirop de glucose, gingembre, amidon	Arachides et produits à base			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			
modifié, romarin¹, poivre de Cayenne, colorant	d'arachide			Х			
	Soja et produits à base de soja		х				
(caroténoïdes).	Lait et produits à base de lait (y		x				
	compris de lactose)		^				
Peut contenir : BLÉ, SEIGLE, ORGE, AVOINE, ŒUFS,	Fruits à coques et produits à			Х			
POISSON, SOJA, LAIT, CÉLERI et MOUTARDE.	base de ces fruits)						
	Céleri et produits à base de		x				
<sup>1</sup> Ingrédients issus de l'agriculture durable : 10%.	céleri						
ingredients issus de l'agriculture durable. 10%.	Moutarde et produits à base de		x				
	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			х			
	lupin						
	Mollusques et produits à bαse	х					
E160 - Caroténoïdes	de mollusques						
E14XX - Amidon modifié	- Présents dans la recette : Homard, Crevette, Calamar						



# **INFORMATIONS TECHNIQUES**

Mode d'emploi :	- Porter l'eau à ébullition. - Verser la poudre en remuant. - Laisser mijoter pendant 2 minutes en remuant de temps en temps.					
Dosages :	<u>Base de sauce</u> / <u>Élément de cuisson</u> <u>Poudre</u> : 50 g 600 g / 25 g 600 g <u>Eau</u> : 1 L 12 L / 1 L 24 L					
DDM Garantie Réception Entrepôt :	120 Jours					
Mode de conservation du produit :	- Bien refermer la boîte après utilisation. - À conserver au sec et à température ambiante.					
Pays de Conditionnement :	Roumanie					

### **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*
<b>Valeur énergétique</b>	1321KJ - 316Kcal		66kJ - 16kcal		
Matières grasses	4 g		< 0.5 g		
- dont acides gras saturés	0.9 g		< 0.1 g		
Glucides	52 g		2.6 g		
- dont sucres	13 g		0.7 g		
Fibres	3.2 g		< 0.5 g		
Protéines	16 g		0.8 g		
Sel	13.7 g		0.69 g		

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

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup>: Préparé selon le mode d'emploi (en base de sauce pour les fonds, jus et fumets)

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



Convient aux végétariens : NON Sans OGM: OUI

Convient aux végétaliens : NON Produit biologique : NON

# **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	8711200461936		KNORR FT CRUSTACÉS 600G					0.6	0.674	115	130	150	2.2425
CARTON	8711200462186	6 UC/ Carl					UC/ Cart	3.6	4.192	360	262	156	14.71392
COUCHE	8711200462643	9	CARTON		54		UC/ Che	32	38	1200	800	1242	132
PALETTE	8711200462643	7	COUCHE	63	CARTON	378	UC/ Pal	226.8	289.1	1200	800	1242	1192.32

Code douanier: 21041000

**Nous contacter:** 

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