

# Fonds de Bœuf concentré

## 1L

### Knorr Professional



#### LES PLUS PRODUIT

- Un goût authentique et intense
- Un dosage facile et une dilution rapide grâce à son format liquide
- Un produit très versatile qui permet de multiples applications:  
en base et pour renforcer le goût de vos plats
- Pour des préparations chaudes et froides
- Sans gluten et sans lactose
- Sans exhausteur de goût
- Sans colorant
- Sans conservateur

#### INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit:** Fonds de Bœuf concentré.

**Mode d'emploi:**

Pour préparer une base: mélanger 30g de produit dans 1L d'eau chaude ou froide.

Pour assaisonner vos plats: doser selon votre goût. Un dosage de 20g par litre est recommandé.

**Liste d'ingrédients:**

Fonds de Bœuf concentré (62%) (eau, extrait de bœuf), sel, arômes, extrait de levure, graisse de bœuf (1%), jus d'oignon concentré, amidon modifié de maïs, acidifiant (acide citrique), épaississant (gomme xanthane), huile de tournesol, ail, antioxydant (extrait de romarin).

**Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE):**

- présents dans la recette:
- peut contenir: -.

#### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 ml de produit tel que préparé	Pour une portion de 100 ml de produit tel que préparé	**
Energie	285 kJ/ 68 kcal	8 kJ/ 2 kcal	8 kJ/ 2 kcal	<1
Graisses	1,7 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
- dont acides gras saturés	0,9 g	< 0,1 g	< 0,1 g	<1
Glucides	4,7 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
- dont sucres	2,4 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
Fibres alimentaires	<0,5 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
Protéines	8,2 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
Sel	20,7 g	0,63 g	0,63 g	11

\*\*% apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson): non

Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons): non

# Fonds de Bœuf concentré

## 1L

## Knorr Professional

### INFORMATIONS TECHNIQUES

**DLUO Garantie Client Distributeur** : 120 jours.

**Mode de conservation du produit** :

Conserver à température ambiante.

Après ouverture, conserver le produit à température ambiante et le consommer dans les 3 mois.

**Qualité** : Norme FSSC 22000 ou équivalent

HACCP en place

Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur

Produit non ionisé

Numéro d'agrément sanitaire CEE: produit ne nécessitant pas d'agrément sanitaire

### INFORMATIONS LOGISTIQUES

Plan de palettisation (palette 1200\*800) :

ELEMENT	CODIFICATION	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION						AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
	NORME GENCOD EAN 13							POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR PROFONDEUR Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME: DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	8714100740446	KNORR PRO FOND BOEUF CONCENTRE 1L 6X						1,220	1,285	94,0	94,0	294,0	2,598
CARTON	8714100740453	6				UC/Cart	7,320	7,900	295	195	299	17,200	
COUCHE	8714100749081	16	CARTON	96		UC/Che	117,120	126,400	1200	800	299	287,040	
PALETTE	8714100740545	5	COUCHE	80	CARTON	480	UC/Pal	585,600	657,000	1200	800	1645	1,579

Code douanier: 21041000

### NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions  
20 rue Des Deux Gares  
92842 RUEIL MALMAISON CEDEX

[www.ufs.com](http://www.ufs.com)

Téléphone: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)

Vous pouvez également nous contacter par mail :

[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)