



Knorr Bouillon avec viande de Boeuf Bio 1kg jusqu'à 50L



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=110401440_9EF8352EFD4AC6558ECF620D0CF47FAE&file=

AVANTAGES PRODUIT

- Préparé avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique
 - Sans exhausteur de goût
 - Sans conservateur
 - Sans colorant artificiel
 - Sans gluten
 - Sans lactose

Dénomination légale :	Préparation déshydratée Bio pour bouillon avec de la								
	viande de bœuf								
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								
	crustacés			Х					
	Oeufs et produits à base d'œufs			Х					
	Poissons et produits à base de								
Ingrédients : maltodextrine ¹ , sel, viande de bœuf ¹	poissons			Х					
	Arachides et produits à base								
	d'arachide			X					
3,7%, arôme naturel de bœuf, huile de tournesol ¹ ,	Soja et produits à base de soja			Х					
oignon ¹ , sucre caramélisé ¹ , ail ¹ . ¹ Ingrédients issus d l'Agriculture Biologique.	Lait et produits à base de lait (y			V					
	compris de lactose)			Х					
	Fruits à coques et produits à			х					
	base de ces fruits)								
	Céleri et produits à base de		х						
	céleri								
	Moutarde et produits à base de								
	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			Х					
	Mollusques et produits à base			x					
	de mollusques	<u> </u>							
	- Présents dans la recette :								



INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	PRÉPARATION Porter l'eau à ébullition. Verser la poudre en remuant. Laisser mijoter pendant 2 minutes.
Dosages :	POUDRE + EAU = BOUILLON 20 g + 1 L = 1 L 500 g + 25 L = 25 L 1 kg + 50 L = 50 L
DDM Garantie Réception Entrepôt :	120 Jours
Mode de conservation du produit :	À conserver entre 2°C et 25°C
Pays de Conditionnement :	Suisse

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 préparé ¹	Par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique	1150kJ - 272kcal		23kJ - 5kcal		
Matières grasses	4.4 g		< 0.5 g		
- dont acides gras saturés	0.8 g		< 0.1 g		
Glucides	55 g		1.1 g		
- dont sucres	5.3 g		< 0.5 g		
Fibres	< 0.5 g		< 0.5 g		
Protéines	2.9 g		< 0.5 g		
Sel	32.8 g		0.66 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 : Sans OGM: OUI Sans Alcool:

Convient aux végétaliens : Kasher: Halal:

Produit Biologique: OUI

Produit ionisé:

INFORMATIONS LOGISTIQUES

	•												
									AVEC POIDS DIMENSIONS EN MM AVEC PALETTE HAUTEUR PALETTE				EC
ELEMENT	EAN							Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	8717163873830		KN ORG GFLF BEEF BOUIL 6X					1	1,076	117	132	150	2,3166
CARTON	8717163873915	6 UC				UC/ Cart	6	6,629	360	265	156	14,9	
COUCHE		9	CARTON		54		UC/ Che						
PALETTE	8717163873939	8	COUCHE	72	CARTON	432	UC/ Pal	432	502,3	1200	800	1398	1342,1

Code douanier: 21041000

Engagements qualité:

Norme FSSC 22000 ou équivalent 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

Nous contacter: