



# Knorr Fonds blanc de veau 750g



### **AVANTAGES PRODUIT**

- Apporte toutes les saveurs d'un fonds traditionnel.
- Un juste équilibre entre les notes de viande de veau et de légumes.
  - Sans exhausteur de goût, sans colorant.
    - Liaison optimale.

Dénomination légale	Fonds blanc de veau 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							
	crustacés			Х				
	Oeufs et produits à base d'œufs		х					
Ingrédients : maltodextrine, sel, arômes (dont LAIT),	Poissons et produits à base de							
graisse de palme, viande de veau 6,2% (viande de veau,	poissons			Х				
antioxydant (extraits de romarin)), sucre, amidon, jus	Arachides et produits à base							
	d'arachide			Х				
de carotte 0,7%, extrait de levure, sirop de caramel,	Soja et produits à base de soja		х					
extrait de viande de bœuf, oignon 0,1%, poivre.	Lait et produits à base de lait (y	х						
	compris de lactose)	X						
Peut contenir: BLÉ, SEIGLE, ORGE, AVOINE, ŒUFS, SOJA,	Fruits à coques et produits à			x				
CÉLERI et MOUTARDE.	base de ces fruits)			^				
	Céleri et produits à base de		x					
	céleri		^					
	Moutarde et produits à base de		x					
	moutarde							
	Graines de sésame et produits à			x				
	base de graines de sésame							
	Anhydride sulfureux et sulfites			Х				
ADDITIFS	Lupin et produits à base de			x				
ADDITIES	lupin			^				
	Mollusques et produits à base			.,				
	de mollusques			X				
E392 - Extraits de romarin	- Présents dans la recette :	Lait						



## **INFORMATIONS TECHNIQUES**

Mode d'emploi :	PRÉPARATION : Verser la poudre dans l'eau bouillante. Cuire 2 minutes en remuant avec un fouet.						
Dosages :	<u>Base de sauce</u> / <u>Élément de cuisson</u> <u>Poudre</u> : 30 g 150 g 750 g / 15 g 75 g 750 g <u>Eau</u> : 1 L 5 L 25 L / 1 L 5 L 50 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 :	Allemagne						

### **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 prépαré <sup>1</sup>	par portion*	%** par portion*
<b>Valeur énergétique</b>	1441KJ - 344Kcal		43KJ - 10Kcal		
Matières grasses	11 g		<0.5 g		
- dont acides gras saturés	5.5 g		0.2 g		
Glucides	55 g		1.7 g		
- dont sucres	5.6 g		<0.5 g		
Fibres	<0.5 g		<0.5 g		
Protéines	6.6 g		<0.5 g		
Sel	22.4 g		0.68 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**

								_	AVEC POIDS DIMENSIONS EN MM PALETTE HAUTEUR PALET				EC
ELEMENT	EAN							Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	3011360085009		KN FONDS B. VEAU 750G					0.75	0.827	115	130	150	2.2425
CARTON	3011360085054	6 UC/ 0				UC/ Cart	4.5	5.134	356	268	156	14.883648	
COUCHE	8722700091851	9	CARTON		54		UC/ Che	41	46	1200	800	1242	134
PALETTE	8722700091851	7	COUCHE	63	CARTON	378	UC/ Pal	283.5	348.4	1200	800	1242	1192.32

Code douanier: 21039090

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

Engagements qualité:

Nous contacter: