



Unilever
Food
Solutions



Knorr Couronnement Crème Fines Herbes 1KG



AVANTAGES PRODUIT

- En quelques secondes, des légumes brillants !
- Marque les légumes, pour un effet travaillé.
- Apporte une saveur ronde et gourmande aux légumes.
- Sans conservateur, sans exhausteur de goût, sans colorant artificiel.
- S'utilise aussi pour le poisson, les viandes.
- Un délicieux goût crème et fines herbes.

Dénomination légale :	Assaisonnement déshydraté			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
<p>Ingrédients : CRÈME 23%, amidon, maltodextrine, graisse de palme, sel, farine de riz, sucre, extrait de levure, arômes (dont LAIT), oignon1, épices (ail1, poivre, noix de muscade), fines herbes 0,9% (ciboulette1 0,4%, cerfeuil1 0,3%, aneth1 0,2%), LACTOSE, protéines de LAIT.</p> <p>Peut contenir : céréales contenant du gluten, œuf, céleri, moutarde, soja.</p> <p>1Ingrédients issus de l'agriculture durable : 3,4%.</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
ADDITIFS	Anhydride sulfureux et sulfites			x
	Lupin et produits à base de lupin			x
	Mollusques et produits à base de mollusques			x
- Présents dans la recette : Lait, Lactose, Crème				



INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	Préparation: Combi Steamer (+/-40g par 1kg de légumes) Un bac gastronorme perforé: Cuisson vapeur des légumes ensuite saupoudrer de couronnement et mettre les légumes dans un bac non perforé. Couvrir, réserver et mélanger avant de servir. Un bac gastronorme non perforé : Saupoudrer les légumes selon la préférence ensuite cuire au four mixte. Mélanger avant de servir. Eau : Délayer 250g dans 1L d'eau bouillante par 5kg de légumes. Ensuite napper les légumes avec la préparation. Mélanger avant de servir.
Dosages :	<u>Produit</u> 40g 100g 1kg <u>Légumes</u> 1kg 2,5kg 25Kg
DDM Garantie Réception Entrepôt :	120 Jours
Mode de conservation du produit :	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 produit préparé ¹	Par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique	2045KJ - 489Kcal				
Matières grasses	30				
- dont acides gras saturés	19				
Glucides	49				
- dont sucres	9				
Fibres	0,9				
Protéines	5,1				
Sel	9,8				

* 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)



**Unilever
Food
Solutions**

Convient aux végétariens : NON

Sans OGM: OUI

Convient aux végétaliens : NON

Produit biologique : NON

INFORMATIONS LOGISTIQUES

								AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
ELEMENT	EAN							Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	8722700017332	KN COURONNEMENT CREME 1KG						1	1,115	117	132	223	3,444012
CARTON	8722700504085	6				UC/ Cart	6	6,915	360	265	230	21,942	
COUCHE		9	CARTON	54		UC/ Che	54	62	1200	800	1530	197	
PALETTE	8720182732392	6	COUCHE	54	CARTON	324	UC/ Pal	324	398,4	1200	800	1530	1468,8

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