



**Unilever  
Food  
Solutions**



**Knorr Couronnement  
Lard & Oignon  
1KG**



**AVANTAGES PRODUIT**

- En quelques secondes, des légumes brillants !
- Marque les légumes, pour un effet travaillé.
- Apporte une saveur ronde et gourmande aux légumes.
- Pour une mise en valeur des légumes dans l'assiette !
- S'utilise aussi pour le poisson, les viandes.
- Un délicieux goût lard et oignon sans exhausteur de goût.

Dénomination légale :	Assaisonnement déshydraté			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
<p>Ingrédients : amidon, maltodextrine, sel, graisse de palme, lard fumé 9% (viande et graisse de porc, sel, fumée, stabilisant (E250)), sucre, farine de riz, oignon 1 3%, épices et aromates (persil 1 1,4%, ail 1, poivre, romarin 1, paprika), extrait de levure, jus de citron.</p> <p>Peut contenir : céréales contenant du gluten, lait, œuf, céleri, moutarde, soja.</p> <p>1 Ingrédients issus de l'agriculture durable : 5,4%.</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
	Anhydride sulfureux et sulfites			x
ADDITIFS	Lupin et produits à base de lupin			x
E250 - Stabilisant	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette :			



## INFORMATIONS TECHNIQUES

<b>Mode d'emploi :</b>	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.
<b>Dosages :</b>	<u>Produit</u> 40g 100g 1kg <u>Légumes</u> 1kg 2,5kg 25kg
<b>DDM Garantie Réception Entrepôt :</b>	120 Jours
<b>Mode de conservation du produit :</b>	À conserver au sec et à température ambiante.
<b>Pays de Conditionnement :</b>	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 <sup>1</sup>	Par portion*	%** par portion*
<b>Valeur énergétique</b>	1704KJ - 407Kcal				
<b>Matières grasses</b>	19				
<b>- dont acides gras saturés</b>	10				
<b>Glucides</b>	55				
<b>- dont sucres</b>	7,1				
<b>Fibres</b>	1,3				
<b>Protéines</b>	3,8				
<b>Sel</b>	15,6				

\* Taille de la portion =

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

<sup>1</sup> : 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	3011360029485	KN COURONNEMENT LARD 1KG						1	1,115	117	132	223	3,444012
CARTON	3011362948029	6				UC/ Cart	6	6,915	360	265	230	21,942	
COUCHE		9	CARTON	54		UC/ Che	54	62	1200	800	1530	197	
PALETTE	8720182727176	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](http://www.ufs.com)

Vous pouvez également nous contacter par mail :

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