



# Knorr Mise en place pesto rouge Pot 340g



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=24986912\_00F673C7CD2EFB27A21AE7891F8FD25D&file=1

## **AVANTAGES PRODUIT**

- Préparation concentrée élaborée avec des produits de qualité
  - Qualité constante toute l'année
    - Utilisation à chaud et à froid
- Sans colorant, sans conservateur, sans gluten et sans lactose
  - Se conserve à température ambiante après ouverture
    - Vegan

Dénomination légale :	Préparation concentrée								
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					
Huile de tournesol, plantes aromatiques (basilic	Oeufs et produits à base d'œufs	ıfs et produits à base d'œufs							
	Poissons et produits à base de								
(10%), ail (2%), origan, romarin, fenouil), purée de	poissons			x					
tomates double concentrée (12%), sel, exhausteur de	Arachides et produits à base								
goût (glutamate de sodium), flocons de tomate	d'arachide			Х					
(3,6%), sucre, huile de colza totalement hydrogénée,	Soja et produits à base de soja			Х					
pignons de pin (2%), purée de piment (piment, eau,	Lait et produits à base de lait (y			Х					
sel, vinaigre d'alcool, amidon modifié), oignon,	compris de lactose)			^					
_	Fruits à coques et produits à			Х					
extrait de paprika, antioxydant (extrait riche en	base de ces fruits)			^					
tocophérols).	Céleri et produits à base de			Х					
	céleri								
	Moutarde et produits à base de			х					
	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			Х					
E16c - Extrait de paprika  - E36 - Extrait riche en	de mollusques								
tocophérols - E621 - Glutamate monosodique -									
E14xx - Amidon modifié -	- Présents dans la recette :								



## **INFORMATIONS TECHNIQUES**

Mode d'emploi :	Mise en place s'utilise en mélange à chaud comme à froid, pour des applications multiples. MEP contenant déjà du sel, saler la préparation en dernier lieu si nécessaire. Pour préparer une sauce au pesto rouge, ajouter de l'huile d'olive et du parmesan.						
Dosages :							
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**

Valeurs nutritionnelles	pour 100 g de produit tel que	pour 100 ml de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit préparé <sup>1</sup>	Par portion*	%** par
moyennes Valeur énergétique	<b>vendu</b> 2138kJ - 514kcαl	terque vendu	produit prepare	portion	portion
Matières grasses	51 g				
- dont acides gras saturés	7.9 g				
Glucides	9.5 g				
- dont sucres	7 g				
Fibres	2 g				
Protéines	5.4 g				
Sel	9.5 g				

<sup>\*</sup> Taille de la portion =

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

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> : 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 : OUI Kasher: Halal:

Produit Biologique: NON

Produit ionisé :

## **INFORMATIONS LOGISTIQUES**

									POIDS ETTE	DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE				
ELEMENT	EAN							Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3	
UNITE CONSOMMATEUR	8722700035237		KNORR MEP PEST ROUGE 340G					0,34	0,388	85	85	77	0,556325	
CARTON	8722700509363	2 U					UC/ Cart	0,68	0,786	190	95	80	1,4	
COUCHE		48	CARTON		96		UC/ Che							
PALETTE	8722700035220	8	COUCHE	384	CARTON	768	UC/ Pal	261,1	326,8	1200	800	790	758,4	

Code douanier: 21039090

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: