



KNORR Essentiel Fumet de Poisson déshydraté 750g jusqu'à 100L



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer? key=291567328 26B28397D9B1EA063427E8B81090EAD1&file

AVANTAGES PRODUIT

- Démarrage à froid ou à chaud.
 - Goût authentique.
 - Recette économique.
- S'intègre parfaitement à toutes vos préparations.
 - Sans exhausteur de goût.
 - Sans colorant artificiel.

Dénomination légale :	Fumet de poisson 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		X					
	Oeufs et produits à base d'œufs		х					
	Poissons et produits à base de							
Ingrédients : amidons (maïs, pomme de terre), sel,	poissons	X						
maltodextrine, CABILLAUD 11,4%, oignon ¹ , acidifiant	Arachides et produits à base							
(acide citrique), sucre, aromates (thym ¹ , laurier ¹),	d'arachide			Х				
extrait de levure, extrait de vin blanc, arômes. Peut	Soja et produits à base de soja		х					
contenir : céleri, céréales contenant du gluten,	Lait et produits à base de lait (y							
crustacés, œuf, lait, mollusques, moutarde et soja.	compris de lactose)		X					
•	Fruits à coques et produits à			x				
¹ Ingrédients issus de l'agriculture durable : 7%.	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			x				
	à base de graines de sésame			^				
	Anhydride sulfureux et sulfites			Х				
ADDITIFS	Lupin et produits a base de			х				
	Mollusques et produits à base							
	de mollusques		х					
E330 - Acide citrique -	- Présents dans la recette : Cabillaud							



INFORMATIONS TECHNIQUES

Pays de Conditionnement :	Allemagne							
Mode de conservation du produit :	Bien refermer la boîte après utilisation. À conserver au sec et à température ambiante.							
DDM Garantie Réception Entrepôt :	120 Jours							
	750 g + 100 L							
	7,5 g + 1 L							
	DOSAGE ÉLÉMENT DE CUISSON : POUDRE EAU							
Dosages:								
	750 g + 50 L							
	15 g + 1 L							
	POUDRE EAU							
Mode d'emploi :	DOSAGE BASE DE SAUCE :							
	Laisser mijoter 2 minutes.							
	2. Démarrage à chaud : Disperser la quantité nécessaire de poudre dans l'eau bouillante.							
	à ébullition. Cuire à feu doux 3 minutes.							
	1. Démarrage à froid : Disperser la quantité nécessaire de poudre dans l'eau froide, porter							
	PRÉPARATION							

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	1229kJ - 290kcal		18kJ - 4kcal		
Matières grasses	3.3 g		< 0.5 g		
- dont acides gras saturés	1.5 g		< 0.1 g		
Glucides	54 g		0.8 g		
- dont sucres	2.1 g		< 0.5 g		
Fibres	1.2 g		< 0.5 g		
Protéines	9.2 g		< 0.5 g		
Sel	24.1 g		0.37 g		

^{*} Taille de la portion =

fonds, jus et fumets)

Convient aux végétariens : Sans OGM: OUI Sans Alcool:

Convient aux végétaliens : Kasher: Halal:

Produit Biologique: NON

Produit ionisé:

¹ : Préparé selon le mode d'emploi (en base de sauce pour les

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



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	8712566087686		KN 123 FUMET POISSON 750G					0,75	0,827	115	130	150	2,2425
CARTON	8712566042944		6 UC/			UC/ Cart	4,5	5,134	356	268	156	14,9	
COUCHE		9	CARTON		54		UC/ Che						
PALETTE	8712566087709	7	COUCHE	63	CARTON	378	UC/ Pal	283,5	348,4	1200	800	1242	1192,3

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