



Fond de Volaille - brique de 1L

Knorr Professional



LES PLUS PRODUIT

- Lentement cuisiné avec des os rôtis et des légumes frais.
- A cuisiner comme votre propre fond: rôti, mijoté ou réduit.
- Préparé comme un chef le ferait en cuisine.
- Sans gluten
- Sans lactose
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: fond de volaille.

Ce Fond de Volaille Knorr Professional a été préparé selon une méthode de cuisson traditionnelle avec 100% d'ingrédients naturels: après avoir rôti les os de poulet et leur viande, nous les portons soigneusement à ébullition avec les légumes et le bouquet garni, afin d'en extraire toutes les saveurs. La préparation est alors filtrée et soigneusement réduite, pour vous offrir un fond parfaitement équilibré en goût.

Liste d'ingrédients: eau, os et viande de poulet rôtis¹, légumes² (oignon, carotte), ail, laurier.

1L de Fond de Volaille est préparé en moyenne à partir de: ¹1200g d'os et de viande de poulet rôti et ²250g de légumes. *Lentement cuisiné avec des os rôtis et des légumes frais. Stérilisé.

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE):

- présents dans la recette: -.
- Peut contenir: -.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 ml de produit tel que préparé	Pour une portion de 80 g de produit tel que préparé	**
Energie	153 kJ/ 36 kcal	157 kJ/ 37 kcal	122 kJ/ 29 kcal	1/1
Graisses	<0,5 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
- dont acides gras saturés	<0,1 g	<0,1 g	<0,1 g	<1
Glucides	1,2 g	1,2 g	1 g	<1
- dont sucres	1,2 g	1,2 g	1 g	1
Fibres alimentaires	0,8 g	0,8 g	0,6 g	NA
Protéines	7 g	7,2 g	5,6 g	11
Sel	0,35 g	0,36 g	0,28 g	5

**% apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson): non
Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons): non



Fond de Volaille - brique de 1L

Knorr Professional

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques :
Teneur en sel (NaCl) dans le produit: 0,35%.
pH: 6,2

DLUO Garantie Client Distributeur : 120 jours.

Mode de conservation du produit :
Avant ouverture : Conserver la brique dans un endroit frais et sec à température ambiante, à l’abri de la lumière et d’odeurs tenaces.
Après ouverture : Nous vous recommandons de conserver au réfrigérateur le fond restant et l'utiliser dans les 72h. Le fond non utilisé peut être surgelé dans un récipient adapté.

Qualité : Norme FSSC 22000 ou équivalent
HACCP en place
Produit non soumis à l’étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur
Produit non ionisé
Numéro d’agrément sanitaire CEE: **FI 60245 EU**

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION						AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
	NORME GENCOD EAN 13							POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR PROFONDEUR Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	8714100779477	KN PROF FOND VOLAILLE 1L						1,025	1,054	92,0	60,0	196,0	1,082
CARTON	8714100779484	8				UC/Cart	8,200	8,513	250	193	200	9,650	
COUCHE	8714100814819	18	CARTON	144		UC/Che	147,600	153,234	1200	800	200	192,000	
PALETTE	8714100779651	5	COUCHE	90	CARTON	720	UC/Pal	738,000	791,170	1200	800	1150	1,104

Code douanier: 21039090

NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions
20 rue des Deux Gares
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.ufs.com
Tel: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)

Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com