



**Knorr Bouillon de
Volaille déshydraté 4kg
jusqu'à 200L**



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=110291296_245A279E57521C49E5FCAB13EEF555ED&file=

AVANTAGES PRODUIT

- Le Bouillon de Volaille déshydraté Knorr est polyvalent et apporte un goût authentique à tous vos plats
- S'intègre parfaitement à toutes les étapes de vos préparations
- Texture en poudre, facile à doser et à dissoudre dans l'eau
- Ne contient pas d'exhausteur de goût, ni de conservateur ou de colorant artificiel
- Ne contient pas de gluten ni de lactose

Dénomination légale :	Bouillon de volaille déshydraté			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Ingrédients : maltodextrine, sel, arômes, sucre, extrait de levure, graisse de poule : 5,5% (graisse de poule, antioxydant : extrait de romarin), épices (ail*, graines de fenugrec, poivre), viande de poule : 1,2% (viande de poule, sel, antioxydant : extrait de romarin), poireau*, sirop de caramel, jus de carotte*, oignon*. *Ingrédients issus de l'agriculture durable : 1,7%.	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
E392 - Extraits de romarin -	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette :			

INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	1. Porter l'eau à ébullition. 2. Verser la poudre en remuant. 3. Laisser mijoter pendant 2 minutes en remuant de temps en temps.												
Dosages :	<table><tr><td>POUDRE</td><td>EAU</td><td>BOUILLON</td></tr><tr><td>20 g</td><td>+ 1 L</td><td>= 1 L</td></tr><tr><td>100 g</td><td>+ 5 L</td><td>= 5 L</td></tr><tr><td>4 kg</td><td>+ 200 L</td><td>= 200 L</td></tr></table>	POUDRE	EAU	BOUILLON	20 g	+ 1 L	= 1 L	100 g	+ 5 L	= 5 L	4 kg	+ 200 L	= 200 L
POUDRE	EAU	BOUILLON											
20 g	+ 1 L	= 1 L											
100 g	+ 5 L	= 5 L											
4 kg	+ 200 L	= 200 L											
DDM Garantie Réception Entrepôt :	90 Jours												
Mode de conservation du produit :	À conserver entre 2°C et 25°C												
Pays de Conditionnement :	Roumanie												

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	1178kJ - 281kcal		24kJ - 6kcal		
Matières grasses	6.4 g		< 0.5 g		
- dont acides gras saturés	2.1 g		< 0.1 g		
Glucides	47 g		0.9 g		
- dont sucres	8.8 g		< 0.5 g		
Fibres	< 0.5 g		< 0.5 g		
Protéines	8.2 g		< 0.5 g		
Sel	33.1 g		0.67 g		

* 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)

Convient aux végétariens : Sans OGM: OUI Sans Alcool:
 Convient aux végétaliens : Kasher: Halal:
 Produit Biologique: NON
 Produit ionisé :

INFORMATIONS LOGISTIQUES

ELEMENT	EAN							AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
								Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	8720182275240	KN BOUIL VOLAILLE 4KG						4	4,31	268	268	188	13,502912
CARTON		1				UC/ Cart							
COUCHE		13	CARTON	13		UC/ Che							
PALETTE	8720182275257	3	COUCHE	39	CARTON	39	UC/ Pal	156	194,1	1200	800	714	685,4

Code douanier : 21033090

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