



Knorr Essentiel Fonds de Volaille déshydraté 750g jusqu'à 60L



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer? key=57991360_AB6470399ABE99EE2ADB5C990A6406DD&file

AVANTAGES PRODUIT

- La base idéale pour des sauces authentiques
 - Sans exhausteur de goût
 - Un goût rond et savoureux
 - Bon rapport qualité/prix
 - Sans conservateur
 - Sans colorant artificiel

Dénomination légale :	Fonds de volaille 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			Х				
	Oeufs et produits à base d'œufs		х					
Ingrédients : maltodextrine, amidon de pomme de	Poissons et produits à base de							
terre, sel, arômes, extrait de levure, oignon ¹ , graisse	poissons			Х				
de poule 4% (graisse de poule, antioxydant (extrait	Arachides et produits à base							
de romarin)), carotte ¹ , viande de poule 1%, épices	d'arachide			Х				
	Soja et produits à base de soja		х					
(curcuma, poivre), jus de citron. Peut contenir :	Lait et produits à base de lait (y		x					
céréales contenant du gluten, lait, œuf, céleri,	compris de lactose)		^					
moutarde, soja. ¹Ingrédients issus de l'agriculture	Fruits à coques et produits à			X				
durable : 5,3%.	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			X				
E392 - Extraits de romarin -	- Présents dans la recette :							



INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	Préparation : Démarrage à froid: Disperser la quantité nécessaire de poudre dans l'eau froide, porter à ébullition. Cuire à feu doux pendant 3 minutes. Démarrage à chaud: Disperser la quantité nécessaire de poudre dans l'eau bouillante. Laisser mijoter 2 minutes.
Dosαges :	DOSAGE BASE DE SAUCE : POUDRE EAU 25 g + 1 L 750 g + 30 L DOSAGE ELEMENT DE CUISSON: POUDRE EAU 12,5 g + 1 L 750 g + 60 L
DDM Garantie Réception Entrepôt :	240 Jours
Mode de conservation du produit :	Bien refermer la boîte après utilisation. À conserver au sec et à température ambiante.
Pays de Conditionnement :	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 ¹	Par portion*	%** par portion*						
Valeur énergétique	1274kJ - 303kcal		32kJ - 8kcal								
Matières grasses	4.5 g		< 0.5 g								
- dont acides gras saturés	1.4 g		< 0.1 g								
Glucides	58 g		1.4 g								
- dont sucres	2.5 g		< 0.5 g								
Fibres	1.1 g		< 0.5 g								
Protéines	6.9 g		< 0.5 g								
Sel	21.9 g		0.55 g								

^{*} Taille de la portion =

- -

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 fonds, jus et fumets)

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



INFORMATIONS LOGISTIQUES

									POIDS ETTE	DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
ELEMENT	EAN		J	1	1		1	Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	8712566087747		KN 123 FONDS BL VOL 750G				0,75	0,827	115	130	150	2,2425	
CARTON	8712566042999		6 UC/ Ca			UC/ Cart	4,5	5,134	356	268	156	14,9	
COUCHE		9	CARTON		54		UC/ Che						
PALETTE	8712566087761	7	COUCHE	63	CARTON	378	UC/ Pal	283,5	348,4	1200	800	1242	1192,3

Code douanier: 21041000

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