



KNORR Jus de Veau Lié déshydraté Boîte 750g jusqu'à 30L



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=63127328_0C08CA256608C3BB946F28A7E095FEA2&file=1

AVANTAGES PRODUIT

- Apporte toutes les saveurs d'un fonds traditionnel
- Un juste équilibre entre les notes de viande de veau rôtie, de légumes et d'aromates
 - Apporte à vos sauces brunes une belle coloration
 - Liaison optimale
 - Goût authentique
 - Sans exhausteur de goût, sans conservateur, sans colorant artificiel

Dénomination légale :	Préparation déshydratée de jus pour viande de veau							
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES							
	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011							
	Allergènes	Oui	Oui Traces					
	Céréales contenant du gluten		х					
	Crustacés et produits à base de							
	crustacés			Х				
C	Oeufs et produits à base d'œufs		х					
Amidon de pomme de terre, sel, sirop de glucose,	Poissons et produits à base de							
maltodextrine, arômes, extrait de levure, oignon ¹ ,	poissons			Х				
purée de tomates¹, huiles végétales (maïs,	Arachides et produits à base							
	d'arachide			Х				
tournesol), sirop de caramel, viande de veau 2%,	Soja et produits à base de soja		х					
sucre, amidons modifiés : maïs, tapioca, extrait de	Lait et produits à base de lait (y		x					
n blanc. Peut contenir : gluten, lait, œuf, soja, céleri,	compris de lactose)		^					
moutarde. ¹ Légumes issus de l'agriculture durable :	Fruits à coques et produits à			х				
6%.	base de ces fruits)							
	Céleri et produits à base de		x					
	céleri							
	Moutarde et produits à base de							
	moutarde							
t	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				
	de mollusques							
	- Présents dans la recette :							



INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	1. Verser la quantité nécessaire de Jus de Veau lié KNORR dans l'eau bouillante. 2. Remuer à l'aide d'un fouet. 3. Reporter à ébullition.
Dosages :	
DDM Garantie Réception Entrepôt :	90 Jours
Mode de conservation du produit :	À conserver entre 0.0°C et 25°C
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	1342kJ - 318kcal		67kJ - 16kcal		
Matières grasses	3.6 g		< 0.5 g		
- dont acides gras saturés	0.8 g		< 0.1 g		
Glucides	60 g		3 g		
- dont sucres	5.3 g		< 0.5 g		
Fibres					
Protéines	10 g		0.5 g		
Sel	15.57 g		0.74 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

								_	POIDS ETTE	DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
ELEMENT	EAN							Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	8711200461875		KN JUS DE VEAU LIE 750G				0,75	0,824	115	130	150	2,2425	
CARTON	8711200462063		6 UC/C				UC/ Cart	4,5	5,092	360	265	156	14,9
COUCHE		9	CARTON		54		UC/ Che						
PALETTE	8720182327581	5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/ Pal	202,5	254,1	1200	800	930	892,8

Code douanier: 21041000

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: