



**Knorr Couronnement de
légumes Lard & Oignon
Déshydraté 1kg**



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=141923648_B4670BECA9E91DB199F0500D5DAFCD42&file

AVANTAGES PRODUIT

- En quelques secondes, des légumes brillants !
- Marque les légumes, pour un effet travaillé.
- Apporte une saveur ronde et gourmande aux légumes
- Pour une mise en valeur des légumes dans l'assiette !
 - S'utilise aussi pour le poisson, les viandes
- Un délicieux goût lard et oignon sans exhausteur de goût

Dénomination légale :	Assaisonnement déshydraté			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Amidon de pomme de terre, maltodextrine, sel, graisse de palme, lard fumé (8,2%) (viande et graisse de porc fumées, sel), sucre, farine de riz, oignon (3%), épices et aromates (persil (1,4%), ail, poivre, romarin, paprika), extrait de levure, jus de citron. Peut contenir : gluten, lait, œuf, céleri, moutarde.	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
	Mollusques et produits à base de mollusques			x
- Présents dans la recette :				



INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	<p>Combi Steamer (+/-40g par 1kg de légumes)</p> <p>Un bac gastronorme perforé: Cuisson vapeur des légumes ensuite saupoudrer de couronnement et mettre les légumes dans un bac non perforé. Couvrir, réserver et mélanger avant de servir.</p> <p>Un bac gastronorme non perforé : Saupoudrer les légumes selon la préférence ensuite cuire au four mixte. Mélanger avant de servir. Eau : Délayer 250g dans 1L d'eau bouillante par 5kg de légumes. Ensuite napper les légumes avec la préparation. Mélanger avant de servir.</p>
Dosages :	
DDM Garantie Réception Entrepôt :	120 Jours
Mode de conservation du produit :	À conserver entre 2°C et 25°C
Pays de Conditionnement :	France

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	1708kJ - 407kcal				
Matières grasses	19 g				
- dont acides gras saturés	10 g				
Glucides	55 g				
- dont sucres	8.6 g				
Fibres	1.2 g				
Protéines	3.8 g				
Sel	15.4 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 : NON Sans OGM: OUI Sans Alcool: NON
 Convient aux végétaliens : NON Kasher: NON Halal: NON
 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	3011360029485	KN CL LARD OIGNON						1	1,115	117	132	223	3,444012	
CARTON	3011362948029	6			UC/ Cart			6	6,915	360	265	235	22,4	
COUCHE		9	CARTON	54			UC/ Che							
PALETTE	8718114744322	5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/ Pal		270	336,2	1200	800	1305	1252,8

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