



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.



Knorr 123 Aide à rôtir déshydraté 1kg



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=65533888_50F798055A3C22C71F419FD35BE96BC1&file=1

AVANTAGES PRODUIT

- Apporte un rôti croustillant et délicat
 - Très facile à doser
- Double emploi croustillant et aromate
 - Sans colorant artificiel
 - Sans conservateur
 - Sans arachide

Dénomination légale :	Assaisonnement déshydraté pour viandes blanches et volailles			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
<p>Sel, sirop de glucose, épices et aromates 11% (paprika, ail, origan, romarin, oignon, graines de CÉLERI, laurier, clou de girofle), exhausteur de goût : glutamate de sodium, extrait de levure, acidifiant : acide malique, poivron rouge, huile de tournesol, extraits d'épices, maltodextrine, colorant : extrait de paprika, champignons. Peut contenir : gluten, lait, œuf, moutarde.</p>	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
<p>E16c - Extrait de paprika - E296 - Acide malique - E621 - Glutamate monosodique -</p>	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette :		Céleri	



INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	<p>En rôtisserie: Rouler la viande dans l'Aide à Rôtir KNORR 1-2-3, puis en éliminer l'excédent. Cuire 30 minutes à puissance maximale, puis 30 minutes à puissance moyenne.</p> <p>Cuisson au four: Verser la quantité nécessaire d'Aide à Rôtir KNORR 1-2-3 dans un bac gastronome et enrober la viande. Mettre au four préchauffé à 180°C. Lorsque les pièces de viande sont cuites et dorées, retirer du four.</p>
Dosages :	
DDM Garantie Réception Entrepôt :	120 Jours
Mode de conservation du produit :	À conserver entre 2°C et 25°C
Pays de Conditionnement :	Suisse

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	678kJ - 160kcal		9kJ - 2kcal		
Matières grasses	3.4 g		0.04 g		
- dont acides gras saturés	1.1 g		0.014 g		
Glucides	22 g		0.29 g		
- dont sucres	3.2 g		0.04 g		
Fibres	3.4 g		0.04 g		
Protéines	7 g		0.09 g		
Sel	54.1 g		0.7 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 : OUI Sans OGM: OUI Sans Alcool: OUI
 Convient aux végétaliens : OUI Kasher: OUI Halal: OUI
 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	3011360040251	KNORR 123 AIDE ROTIR 1KG						1	1,077	115	130	150	2,2425
CARTON	3011364025025	6			UC/ Cart	6	6,634	356	268	156	14,9		
COUCHE		9	CARTON	54		UC/ Che							
PALETTE	8712566341009	7	COUCHE	63	CARTON	378	UC/ Pal	378	442,9	1200	800	1242	1192,3

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