



**Knorr Couronnement de
 Légumes Ail & Persil
 Déshydraté 1 kg**



AVANTAGES PRODUIT

- 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 d'ail et de persil, et des légumes brillants en quelques secondes.
- Sans exhausteur de goût.

Dénomination légale :	SE Veg garlic 01 da2 FS			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Ingrédients : farine de riz, amidon de pomme de terre, ail ¹ (16%), graisse de palme, sel, maltodextrine, persil ¹ (4%), sucre, extrait de levure, curcuma, arômes, jus de citron. Peut contenir : céleri, céréales contenant du gluten, lait, moutarde, soja et œufs. ¹ Ingrédients issus de l'agriculture durable : 20%.	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 align="center">Préparation : Combi Steamer (+/- 40 g pour 1 kg de légumes)</p> <p align="center"><u>Avec un bac gastronomique perforé :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuire les légumes à la vapeur, puis saupoudrer de couronnement et mettre les légumes dans un bac non perforé. - Couvrir, réserver et mélanger avant de servir. <p align="center"><u>Avec un bac gastronomique non perforé</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Saupoudrer les légumes selon la préférence, puis cuire au four mixte. - Mélanger avant de servir. - Eau : Délayer 250 g dans 1 L d'eau bouillante (pour 5 kg de légumes). Napper les légumes avec cette préparation. - Mélanger avant de servir.
Dosages :	<p align="center">KNORR Couronnement des Légumes : 40 g / 100 g / 1 kg Légumes : 1 kg / 2,5 kg / 25 kg</p>
DDM Garantie Réception Entrepôt :	120 Jours
Mode de conservation du produit :	À conserver entre 2°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	1629KJ - 388Kcal				
Matières grasses	16 g				
- dont acides gras saturés	8.8 g				
Glucides	57 g				
- dont sucres	4.3 g				
Fibres	2.4 g				
Protéines	5.3 g				
Sel	13.9 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
 Convient aux végétaliens : OUI
 Produit biologique : NON

Sans OGM: OUI

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	3011360040268	KN COURONNEMENT AIL 1KG				1	1.115	117	132	223	3.444012		
CARTON	3011364026022	6			UC/ Cart	6	6.915	360	265	230	21.942		
COUCHE	8718114744001	9	CARTON	54		UC/ Che	54	62	1200	800	1305	197	
PALETTE	8718114744001	5	COUCHE	54	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