



**Knorr Bouillon pour Pot-au-Feu déshydraté 1,1kg jusqu'à 55L**



[https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=115580352\\_CD5F0EEDCA5AEC89767B24D0CDA421E9&file](https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=115580352_CD5F0EEDCA5AEC89767B24D0CDA421E9&file)

**AVANTAGES PRODUIT**

- Le Bouillon pour Pot-au-Feu déshydraté Knorr est polyvalent et apporte un goût authentique à tous vos plats
- S'intègre parfaitement à toutes les étapes de vos préparations
- Texture en poudre, facile à doser et à dissoudre dans l'eau
- Ne contient pas de conservateur ou de colorant artificiel

Dénomination légale :	Bouillon de pot-au-feu déshydraté			
<b>INGRÉDIENTS</b>	<b>ALLERGÈNES</b>			
<p>Sel, exhausteurs de goût : glutamate de sodium, guanylate disodique et inosinate disodique, amidon de pomme de terre, maltodextrine, arômes (arômes, exhausteurs de goût : glutamate de sodium, inosinate disodique et guanylate disodique), oignon*, extrait de viande de bœuf : 2,3%, huile de maïs, extrait de levure, persil*, carotte*, épices (curcuma*, noix de muscade). Peut contenir : céleri, gluten, lait, moutarde, soja et œuf. *Ingrédients issus de l'agriculture durable : 3,1%.</p>	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :			
	<b>Allergènes</b>	<b>Oui</b>	<b>Traces</b>	<b>Non</b>
	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	
<b>ADDITIFS</b>	Lupin et produits à base de lupin			
E621 - Glutamate monosodique - E627 - Guanylate disodique - E631 - Inosinate disodique -	Mollusques et produits à base de mollusques			
	- Présents dans la recette :			



## INFORMATIONS TECHNIQUES

<b>Mode d'emploi :</b>	<p>1. Porter l'eau à ébullition. 2. Verser la poudre en remuant. 3. Laisser mijoter pendant 2 minutes en remuant de temps en temps.</p>												
<b>Dosages :</b>	<table> <thead> <tr> <th>POUDRE</th> <th>EAU</th> <th>BOUILLON</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>20 g</td> <td>+ 1 L</td> <td>= 1 L</td> </tr> <tr> <td>500 g</td> <td>+ 25 L</td> <td>= 25 L</td> </tr> <tr> <td>1,1 kg</td> <td>+ 55 L</td> <td>= 55 L</td> </tr> </tbody> </table>	POUDRE	EAU	BOUILLON	20 g	+ 1 L	= 1 L	500 g	+ 25 L	= 25 L	1,1 kg	+ 55 L	= 55 L
POUDRE	EAU	BOUILLON											
20 g	+ 1 L	= 1 L											
500 g	+ 25 L	= 25 L											
1,1 kg	+ 55 L	= 55 L											
<b>DDM Garantie Réception Entrepôt :</b>	90 Jours												
<b>Mode de conservation du produit :</b>	À conserver entre 2°C et 25°C												
<b>Pays de Conditionnement :</b>	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 <sup>1</sup>	Par portion*	%** par portion*
<b>Valeur énergétique</b>	844kJ - 218kcal		17kJ - 4kcal		
<b>Matières grasses</b>	2.5 g		0.5 g		
<b>- dont acides gras saturés</b>	0.5 g		0.1 g		
<b>Glucides</b>	32 g		0.6 g		
<b>- dont sucres</b>	2.5 g		0.5 g		
<b>Fibres</b>	0.6 g		0.5 g		
<b>Protéines</b>	18 g		0.5 g		
<b>Sel</b>	44.7 g		0.9 g		

\* Taille de la portion =

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

<sup>1</sup> : 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

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	8712566295364	KN BOUIL POT AU FEU 1,1KG					1,1	1,228	115	130	179	2,67605	
CARTON	8712566868384	6			UC/ Cart	6,6	7,402	356	268	185	17,7		
COUCHE		9	CARTON	54		UC/ Che							
PALETTE	8720182284457	4	COUCHE	36	CARTON	216	UC/ Pal	237,6	291,5	1200	800	890	854,4

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](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)