



**Knorr Couronnement de légumes Crème & Fines Herbes 1kg**



[https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=74078912\\_2E667781975220DA96787CCCC471F5C6&file=1](https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=74078912_2E667781975220DA96787CCCC471F5C6&file=1)

**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 crème et fines herbes sans exhausteur de goût

Dénomination légale :	Assaisonnement déshydraté			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
CRÈME (24%), amidon de pomme de terre, maltodextrine, graisse de palme, sel, farine de riz, sucre, extrait de levure, oignon, épices (ail, poivre, noix de muscade), fines herbes (0,9%) (ciboulette (0,4%), cerfeuil (0,3%), aneth (0,2%)), LACTOSE, protéines de LAIT, arômes (dont LAIT). Peut contenir : gluten, œuf, céleri, moutarde.	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
ADDITIFS	Lupin et produits à base de lupin			x
	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette : Lait, Lactose, Crème			

## INFORMATIONS TECHNIQUES

<b>Mode d'emploi :</b>	<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.</p> <p>Eau : Délayer 250g dans 1L d'eau bouillante par 5kg de légumes. Ensuite napper les légumes avec la préparation. Mélanger avant de servir.</p>
<b>Dosages :</b>	
<b>DDM Garantie Réception Entrepôt :</b>	120 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>	2053kJ - 492kcal				
<b>Matières grasses</b>	30 g				
<b>- dont acides gras saturés</b>	19 g				
<b>Glucides</b>	49 g				
<b>- dont sucres</b>	10 g				
<b>Fibres</b>	0.9 g				
<b>Protéines</b>	5.2 g				
<b>Sel</b>	9.8 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 : OUI      Sans OGM: OUI      Sans Alcool: OUI  
 Convient aux végétaliens : NON      Kasher: NON      Halal: NON  
 Produit Biologique: NON  
 Produit ionisé :

### INFORMATIONS LOGISTIQUES

								AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
ELEMENT	EAN							Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	8722700017332	KN CL CREME FINES HERBES						1	1,115	117	132	223	3,444012
CARTON	8722700504085	6				UC/ Cart	6	6,915	360	270	230	22,4	
COUCHE		9	CARTON	54		UC/ Che							
PALETTE	8711200401307	5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/ Pal	270	336,2	1200	800	1300	1248

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](http://www.ufs.com)  
 Vous pouvez également nous contacter par mail :  
[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)