



**Knorr Fonds de Volaille
Déshydraté 750g jusqu'à
30L**



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=64525120_9D188B6688E5CCA385B3080809AA296B&file=

AVANTAGES PRODUIT

- Apporte toutes les saveurs d'un fonds traditionnel
- Un juste équilibre entre les notes de volaille, de légumes et d'arômes
- Sans exhausteur de goût, sans conservateur, sans colorant
 - Liaison optimale
 - Goût authentique
 - Format économique

Dénomination légale :	Fonds de volaille lié déshydraté			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Ingrédients : amidon de pomme de terre, graisse de palme, arômes (dont CÉLERI), maltodextrine, sel, LACTOSE, oignon ¹ 3.3%, viande de poule 3% (viande de poule, sel, antioxydant (extrait de romarin)), protéines de LAIT, graisse de poule 1.5% (graisse de poule, antioxydant (extrait de romarin)), anti-agglomérant (E551), jus de citron, sucre, graines de CÉLERI. Peut contenir : céréales contenant du gluten, œuf, moutarde, soja. ¹ Ingrédients issus de l'agriculture durable : 3.3%.	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
Lupin et produits à base de lupin			x	
Mollusques et produits à base de mollusques			x	
E392 - Extraits de romarin - E551 - Dioxyde de silicium -	- Présents dans la recette : Céleri, Lait			



INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	<p>Préparation :</p> <p>1) Verser la quantité nécessaire de Fonds de Volaille lié KNORR dans l'eau bouillante. 2) Remuer à l'aide d'un fouet. 3) Reporter à ébullition.</p>
Dosages :	<p>Base de sauce : Fonds de volaille/EAU 50g/1L ; 250g/5L ; 750g/15L</p> <p>Élément de cuisson ; Fonds de volaille/EAU 25g/1L ; 125g/5L ; 750g/30L</p>
DDM Garantie Réception Entrepôt :	120 Jours
Mode de conservation du produit :	Bien refermer la boîte après utilisation. À conserver dans l'emballage d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit frais et sec. La température de stockage ne doit pas dépasser 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	1818kJ - 435kcal		91kJ - 22kcal		
Matières grasses	22 g		1.1 g		
- dont acides gras saturés	12 g		0.6 g		
Glucides	52 g		2.6 g		
- dont sucres	4.7 g		< 0.5 g		
Fibres	0.6 g		< 0.5 g		
Protéines	5.7 g		< 0.5 g		
Sel	10.9 g		0.56 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 :

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	3011360017307	KNORR FONDS VOLAILLE 750G					0,75	0,827	115	130	150	2,2425	
CARTON	3011364173047	6			UC/ Cart	4,5	5,134	356	268	156	14,9		
COUCHE		9	CARTON	54		UC/ Che							
PALETTE	8722700091899	7	COUCHE	63	CARTON	378	UC/ Pal	283,5	348,4	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