



**Knorr Couronnement de légumes oignons et fines herbes Déshydraté 1kg**



[https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=102774752\\_BC0A52D03D1A32D1648B85AE1DB96097&file](https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=102774752_BC0A52D03D1A32D1648B85AE1DB96097&file)

**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 oignon et fines herbes sans exhausteur de goût

Dénomination légale :	Assaisonnement déshydraté			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Amidon de pomme de terre, graisse de palme, maltodextrine, sel, oignon (6,9%), sucre, farine de riz, fines herbes (1,8%) (persil (1%), livèche (0,5%), ciboulette (0,3%)), extrait de levure, épices (ail, poivre, paprika), huile de tournesol, arômes (dont LAIT), jus de citron. 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
<b>ADDITIFS</b>	Lupin et produits à base de lupin			x
	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette :			Lait

**INFORMATIONS TECHNIQUES**

<b>Mode d'emploi :</b>	Combi Steamer (+/- 40g par 1kg de légumes) 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.  Un bac gastronorme non perforé : Saupoudrer les légumes selon la préférence ensuite cuire au four mixte. Mélanger avant de servir. Eau: Délayer 250g dans 1L d'eau bouillante par 5kg de légumes. Ensuite napper les légumes avec la préparation. Mélanger avant de servir.
<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>	Pologne

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES**

<b>Valeurs nutritionnelles moyennes</b>	<b>pour 100 g de produit tel que vendu</b>	<b>pour 100 ml de produit tel que vendu</b>	<b>pour 100 ml de produit préparé<sup>1</sup></b>	<b>Par portion*</b>	<b>%** par portion*</b>
<b>Valeur énergétique</b>	1667kJ - 400kcal				
<b>Matières grasses</b>	19 g				
<b>- dont acides gras saturés</b>	11 g				
<b>Glucides</b>	54 g				
<b>- dont sucres</b>	8.9 g				
<b>Fibres</b>	1.4 g				
<b>Protéines</b>	2.5 g				
<b>Sel</b>	16 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: OUI      Halal: OUI  
 Produit Biologique: NON  
 Produit ionisé : NON

### 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	3011360021175	KN CL OIGNON FINES HERBES						1	1,115	117	132	223	3,444012	
CARTON	3011362117616	6			UC/ Cart			6	6,915	360	265	235	22,4	
COUCHE		9	CARTON	54			UC/ Che							
PALETTE	8718114744353	5	COUCHE	45	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](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)