



**Knorr Couronnement de
légumes Ail & Persil
déshydraté 1kg**



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=102778560_B3EB10B50746246EBCA6890C3B8D937D&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 d'ail et de persil sans exhausteur de goût

Dénomination légale :	Assaisonnement déshydraté			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Farine de riz, amidon de pomme de terre, ail (16%), graisse de palme, sel, maltodextrine, persil (4%), sucre, extrait de levure, curcuma, arômes, jus de citron. Peut contenir : gluten, lait, œuf, céleri, moutarde.	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 :	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.
Dosages :	Un bac gastronorme non perforé : Saupoudrer les légumes selon la préférence ensuite cuire au four mixte. Mélanger avant de servir. Délayer 250g dans 1L d'eau bouillante par 5kg de légumes. Ensuite napper les légumes avec la préparation. Mélanger avant de servir.
DDM Garantie Réception Entrepôt :	120 Jours
Mode de conservation du produit :	À conserver entre 2°C et 25°C
Pays de Conditionnement :	France

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	1607kJ - 385kcal				
Matières grasses	16 g				
- dont acides gras saturés	9 g				
Glucides	56 g				
- dont sucres	7.4 g				
Fibres	2 g				
Protéines	5.4 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 Sans OGM: OUI Sans Alcool: OUI
 Convient aux végétaliens : OUI Kasher: OUI Halal: OUI
 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	3011360040268	KN CL AIL PERSIL						1	1,115	117	132	223	3,444012
CARTON	3011364026022	6				UC/ Cart	6	6,915	358	270	231	22,3	
COUCHE		9	CARTON	54		UC/ Che							
PALETTE	8718114744001	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