



## Knorr Bouillon de Volaille en pâte 1kg jusqu'à 50L



[https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=113671904\\_A56600F3017359FE2D7C1DA36C163648&file=](https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=113671904_A56600F3017359FE2D7C1DA36C163648&file=)

### AVANTAGES PRODUIT

- Le Bouillon de Volaille en pâte Knorr apporte un goût intense et corsé à tous vos plats
  - Texture en pâte onctueuse, facile à doser
  - Préparé avec des légumes issus de l'agriculture durable
  - Ne contient pas de conservateur ou de colorant artificiel
  - Ne contient pas de gluten ni de lactose

Dénomination légale :	Bouillon de volaille en pâte			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Ingrédients : sel, graisse de palme, amidon de pomme de terre, exhausteurs de goût : glutamate de sodium, guanylate disodique et inosinate disodique, arômes, viande de poule 4% (viande de poule, sel, antioxydant : extrait de romarin), graisse de poule 3,5% (graisse de poule, antioxydant : extrait de romarin), oignon*, curcuma*, sirop de caramel, maltodextrine. *Ingrédients issus de l'agriculture durable : 0,9%.	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
E392 - Extraits de romarin - E621 - Glutamate monosodique - E627 - Guanylate disodique - E631- Inosinate disodique, Amidon modifié -	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette :			

**INFORMATIONS TECHNIQUES**

<b>Mode d'emploi :</b>	1. Porter l'eau à ébullition. 2. Ajouter la pâte en remuant. 3. Laisser mijoter pendant 1 minute en remuant de temps en temps.
<b>Dosages :</b>	DOSAGE PÂTE EAU BOUILLON
<b>DDM Garantie Réception Entrepôt :</b>	120 Jours
<b>Mode de conservation du produit :</b>	Bien refermer la boîte après utilisation. À conserver au sec et à température ambiante.
<b>Pays de Conditionnement :</b>	Portugal

**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>	1207kJ - 296kcal		24kJ - 6kcal		
<b>Matières grasses</b>	22 g		< 0.5 g		
<b>- dont acides gras saturés</b>	13 g		0.3 g		
<b>Glucides</b>	15 g		< 0.5 g		
<b>- dont sucres</b>	< 0.5 g		< 0.5 g		
<b>Fibres</b>	< 0.5 g		< 0.5 g		
<b>Protéines</b>	11 g		< 0.5 g		
<b>Sel</b>	50 g		1 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	3011360041012	KN BOUIL VOL PATE 1KG						1	1,06	116	132	102	1,561824
CARTON	3011364101040	6			UC/ Cart		6	6,52	380	260	115	11362000	
COUCHE		9	CARTON	54		UC/ Che							
PALETTE	8720182133212	11	COUCHE	99	CARTON	594	UC/ Pal	594	670,5	1200	800	1415	1358400000

Code douanier : 21041000

### 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)