

# Fond de Veau - brique de 1L

## Knorr Professional



### LES PLUS PRODUIT

- Cuisiné avec des os de viandes, des herbes et des légumes frais.
- A cuisiner comme votre propre fond: rôti, mijoté ou réduit.
- Sans exhausteur de goût
- Sans colorant
- Sans conservateur
- Sans gluten
- Sans arachide

## INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit:** fond de veau.

Ce Fond de Veau Knorr Professional a été préparé selon une méthode de cuisson traditionnelle avec 100% d'ingrédients naturels: après avoir rôti les os de veau et leur viande, nous les portons soigneusement à ébullition avec les légumes et le bouquet garni, afin d'en extraire toutes les saveurs. La préparation est alors filtrée et soigneusement réduite, pour vous offrir un fond parfaitement équilibré en goût.

**Liste d'ingrédients:** eau, os de veau rôtis, légumes (oignon, échalote, carotte, CELERI), purée de tomates, persil, ail, thym, laurier, poivre noir, sel.

Une brique de Fond de Veau 1L est préparée en moyenne à partir de 1000g d'os de veau rôtis et 50g de légumes. \*Préparé avec des os rôtis, aromates et légumes frais. Stérilisé.

**Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE):**

- présents dans la recette: **CELERI**.
- peut contenir: -.

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 ml de produit tel que préparé	Pour une portion de 80 g de produit tel que préparé	**
Energie	167 kJ/ 39 kcal	170 kJ/ 40 kcal	140 kJ/ 30 kcal	2
Graisses	< 0,5 g	0,2 g	0,2 g	<1
- dont acides gras saturés	<0,1 g	0,1 g	0,1 g	<1
Glucides	<0,5 g	0,2 g	0,2 g	<1
- dont sucres	< 0,5 g	0,2 g	0,2 g	<1
Fibres alimentaires	0,8 g	0,8 g	0,6	NA
Protéines	9,4 g	10 g	7	14
Sel	0,53 g	0,54 g	0,42	7

\*\*% apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson): non

Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons): non

### INFORMATIONS TECHNIQUES

#### Caractéristiques physico chimiques :

Teneur en sel (NaCl) dans le produit: 0,5%.  
 pH: 6,2

**DLUO Garantie Client Distributeur** : 120 jours.

#### Mode de conservation du produit :

Avant ouverture : Conserver la brique dans un endroit frais et sec (11-20°C), à l'abri de la lumière et d'odeurs tenaces.

Après ouverture : Nous vous recommandons de conserver au réfrigérateur le fond restant et l'utiliser dans les 72h. Le fond non utilisé peut être surgelé dans un récipient adapté.

**Qualité** : Norme ISO 9001: 2000

HACCP en place

Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur

Produit non ionisé

Numéro d'agrément sanitaire CEE: **FI 60 245 EU**

### INFORMATIONS LOGISTIQUES

Plan de palettisation (palette 1200\*800) :

ELEMENT	CODIFICATION		DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION	AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
	NORME GENCOD EAN 13			POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	<b>8711200538157</b>		<b>KNORR PRO FOND VEAU 1L</b>	<b>1,025</b>	<b>1,054</b>	<b>92,00</b>	<b>60,00</b>	<b>196,00</b>	<b>1,082</b>
CARTON	<b>8711200834389</b>		<b>8</b> UC/Cart	<b>8,200</b>	<b>8,513</b>	<b>250,00</b>	<b>193,00</b>	<b>200,00</b>	<b>9,650</b>
COUCHE	<b>8711200560479</b>	18	CARTON <b>144</b> UC/Che	<b>147,600</b>	<b>153,234</b>	<b>1200,00</b>	<b>800,00</b>	<b>200,00</b>	<b>192,000</b>
PALETTE	<b>8711200538164</b>	5	COUCHE 90 CARTON <b>720</b> UC/Pal	<b>738,000</b>	<b>791,200</b>	<b>1200,00</b>	<b>800,00</b>	<b>1150,00</b>	<b>1,104</b>

Code douanier: 21041000

### NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions  
 23 rue François Jacob  
 92842 Rueil-Malmaison cedex  
[www.unileverfoodsolutions.fr](http://www.unileverfoodsolutions.fr)

Vous pouvez également nous contacter par mail :

[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)