

Fond de Volaille - brique de 1L Knorr Professional



LES PLUS PRODUIT

- Cuisiné avec des os de viandes, des herbes et des légumes frais.
- Sans exhausteur de goût ajouté
- Sans colorant
- Sans conservateur
- Sans gluten
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: fond de volaille.

Ce Fond de Volaille Knorr Professional a été préparé selon une méthode de cuisson traditionnelle avec 100% d'ingrédients naturels: après avoir rôti les os de poulet 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 poulet rôtis, légumes (oignon, carotte, poireau surgelé), purée de tomates, ail, persil, thym, laurier, sel.

Une brique de Fond de Volaille 1L est préparée en moyenne à partir de 1200g d'os de poulet rôtis et 200g de légumes. *Préparé avec des os rôtis, aromates et légumes frais. Stérilisé.

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

- présents dans la recette: -.
- 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	153 kJ/ 36 kcal	160 kJ/ 35 kcal	120 kJ/ 30 kcal	2
Graisses	<0,5 g	0,3 g	0,2 g	<1
- dont acides gras saturés	<0,1 g	0,1 g	0,1 g	<1
Glucides	1,2 g	1 g	0,8 g	<1
- dont sucres	1,2 g	1 g	0,8 g	<1
Fibres alimentaires	0,8 g	0,8 g	0,6	NA
Protéines	7 g	7 g	6	12
Sel	0,35 g	0,36 g	0,28	5

**% 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

Fond de Volaille - brique de 1L Knorr Professional

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 60245 EU**

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION		DESCRIPTION DETAILLÉE 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	8711200538331		KN PRO FOND VOLAILLE 1L		1,025	1,054	92,00	60,00	196,00	1,082			
CARTON	8711200834426		8	UC/Car	8,200	8,513	250,00	193,00	200,00	9,650			
COUCHE	8711200560493	18	CARTON	144	UC/Che	147,600	153,234	1200,00	800,00	200,00	192,000		
PALETTE	8711200538348	5	COUCHE	90	CARTON	720	UC/Pal	738,000	792,000	1200,00	800,00	1150,00	1,104

Code douanier: 21041000

NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions
23 rue François Jacob
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.unileverfoodsolutions.fr



Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com