

Fond de Bœuf - 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 ajouté
- Sans colorant
- Sans conservateur
- Sans gluten
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: fond de bœuf.

Ce Fond de Bœuf Knorr Professional a été préparé selon une méthode de cuisson traditionnelle avec 100% d'ingrédients naturels: après avoir rôti les os de bœuf et leur viande, les légumes et les herbes, nous les portons soigneusement à ébullition 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 bœuf rôtis, légumes (oignon, carotte, CELERI, poireau surgelé), purée de tomates, vin rouge, ail, laurier, poivre noir, sel.

1L de Fond de Bœuf est préparé en moyenne à partir de 1400g d'os de bœuf rôtis et 250g 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	**
Valeur énergétique	196 kJ/ 46 kcal	200 kJ/ 50 kcal	160 kJ/ 35 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	1,3 g	1,5 g	1 g	<1
- dont sucres	0,9 g	0,9 g	0,7 g	<1
Fibres alimentaires	0,8 g	0,8 g	0,6	NA
Protéines	9,9 g	10 g	8	16
Sel	0,5 g	0,52 g	0,4	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

Fond de Bœuf - brique de 1L Knorr Professional

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques :

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

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 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	8711200538379		KNORR PRO FOND BOEUF 1L				1,035	1,064	92,0	60,0	196,0	1,082		
CARTON	8711200834457		8		UC/Cart	8,280	8,593	250	193	200	9,650			
COUCHE	8711200560462		18	CARTON	144	UC/Che	149,040	154,674	1200	800	200	192,000		
PALETTE	8711200538386		5	COUCHE	90	CARTON	720	UC/Pal	745,200	799,000	1200	800	1150	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