



KNORR 123 Fonds Brun
Lié déshydraté Boîte
750g Jusqu'à 37L



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=24986080_F4968FA030EA3C78060F3AD4658484C0&file=...

AVANTAGES PRODUIT

- Démarrage à froid ou à chaud
- Goût authentique
- Recette économique
- S'intègre parfaitement à toutes vos préparations
- Sans exhausteur de goût
- Fonds économique

Dénomination légale :	Fonds brun lié déshydraté			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Ingrédients: Amidon de pomme de terre, farine de BLÉ, arômes, sel, maltodextrine, oignon ¹ grillé, purée de tomates ¹ , extrait de levure, sucre, colorant (E150c), acidifiant (acide citrique), fond de boeuf concentré (0,13%), poivre. Peut contenir : oeuf, soja, lait, céleri, moutarde. ¹ Ingrédients issus de l'agriculture durable.	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
E15c - Caramel ammoniacal - E33 - Acide citrique -	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette : Blé			



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	Démarrage à froid: Disperser la quantité nécessaire dans l'eau froide, porter à ébullition. Cuire à feu doux 3 minutes. Démarrage à chaud: Disperser la quantité nécessaire dans l'eau bouillante. Laisser mijoter 2 minutes. Démarrage à froid ou à chaud Dosage : base de sauce 45 g/L / Élément de cuisson : 20 g/L Jusqu'à 37 Litres 3 min Stable au bain-marie												
Dosages :	<div>DOSAGE BASE DE SAUCE</div> <table><tr><td>POUDRE</td><td>EAU</td></tr><tr><td>45g</td><td>+ 1L</td></tr><tr><td>750g</td><td>+ 16,5L</td></tr></table> <div>DOSAGE ELEMENT DE CUISSON</div> <table><tr><td>POUDRE</td><td>EAU</td></tr><tr><td>20g</td><td>+ 1L</td></tr><tr><td>750g</td><td>+ 37L</td></tr></table>	POUDRE	EAU	45g	+ 1L	750g	+ 16,5L	POUDRE	EAU	20g	+ 1L	750g	+ 37L
POUDRE	EAU												
45g	+ 1L												
750g	+ 16,5L												
POUDRE	EAU												
20g	+ 1L												
750g	+ 37L												
DDM Garantie Réception Entrepôt :	90 Jours												
Mode de conservation du produit :	Bien refermer la boîte après utilisation. À conserver au sec et à température ambiante.												
Pays de Conditionnement :	Allemagne												

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	1345kJ - 320kcal		60kJ - 14kcal		
Matières grasses	2.7 g		< 0.5 g		
- dont acides gras saturés	1.2 g		< 0.1 g		
Glucides	63 g		2.8 g		
- dont sucres	13 g		0.6 g		
Fibres	2.6 g		< 0.5 g		
Protéines	9.4 g		< 0.5 g		
Sel	14.2 g		0.7 g		

* Taille de la portion =

¹ : Préparé selon le mode d'emploi (en base de sauce pour les fonds, jus et fumets)

**% d'Apport de référence pour un adulte type (8400 kJ / 2000 kcal)

Convient aux végétariens :

Sans OGM: OUI

Sans Alcool:

Convient aux végétaliens :

Kasher:

Halal:

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	8712566087525	KN 123 FONDS BRUN 750G						0,75	0,827	115	130	150	2,2425
CARTON	8712566042906	6				UC/ Cart	4,5	5,134	356	265	156	14,7	
COUCHE		9	CARTON	54		UC/ Che							
PALETTE	8720182327604	5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/ Pal	202,5	256	1200	800	930	892,8

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