



Unilever  
Food  
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.



## KNORR Jus de Veau Lié Liquide 1L



[https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=74016064\\_82A0980F8DD3CF897E6700C42DACD99B&file=](https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=74016064_82A0980F8DD3CF897E6700C42DACD99B&file=)

### AVANTAGES PRODUIT

- Bon goût de viande de veau
- La base idéale pour des sauces authentiques
- Sans exhausteur de goût
  - Sans colorants
  - Sans conservateurs
- Prêt à l'emploi

Dénomination légale :	Préparation de jus pour viande de veau			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Eau, vin blanc, amidon modifié de maïs, fonds de veau concentré (1,6%) (extrait de veau, sel), arômes (dont LAIT, ORGE, BLÉ), fonds de viandes (0,8%) (poule, dinde, boeuf, eau, sel), extrait de levure, sel, jus de légumes concentré (0,3%) (tomate, carotte, ail, oignon, champignon, poireau, CÉLERI), légumes (0,2%) (oignon, poireau, CÉLERI, carotte), sirop de glucose, LACTOSE, huile de maïs, sucre, épices et aromates (ail, poivre blanc, laurier, thym). Peut contenir: oeuf, moutarde, soja.	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	
<b>ADDITIFS</b>	Lupin et produits à base de lupin			
E14xx - Amidon modifié -	Mollusques et produits à base de mollusques			
	- Présents dans la recette : Céleri, Lait, Gluten, Blé, Orge			

**INFORMATIONS TECHNIQUES**

<b>Mode d'emploi :</b>	KNORR Professional Fonds de Veau Lié est une base culinaire à décliner selon vos recettes. Parfait pour commencer ou délayer une sauce réduite, facile à utiliser à la casserole, au four, à la salamandre, au micro-ondes ou bien au bain-marie, KNORR Professional Fonds de Veau Lié convient également à l'assemblage à froid. Agiter avant d'ouvrir.
<b>Dosages :</b>	
<b>DDM Garantie Réception Entrepôt :</b>	120 Jours
<b>Mode de conservation du produit :</b>	À conserver entre 2°C et 25°C
<b>Pays de Conditionnement :</b>	Allemagne

**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>		121kJ - 29kcal			
<b>Matières grasses</b>		0.5 g			
<b>- dont acides gras saturés</b>		0.1 g			
<b>Glucides</b>		3.8 g			
<b>- dont sucres</b>		0.8 g			
<b>Fibres</b>		0.5 g			
<b>Protéines</b>		2 g			
<b>Sel</b>		0.97 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	8718114713212	KN PRO JUS VEAU LIQ 1L					1	1,065	98	65	172	1,09564	
CARTON	8722700911821	6			UC/ Cart	6,192	6,485	205	200	177	7,3		
COUCHE		20	CARTON	120		UC/ Che							
PALETTE	8718114713229	6	COUCHE	120	CARTON	720	UC/ Pal	743	803,2	1200	800	1212	1163,5

Code douanier : 21039090

### 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)