



Couronnement des Légumes Crème & Fines Herbes 1kg Knorr



LES PLUS PRODUIT

- Rend les légumes appétissants
- Soit 1 boîte= 250 personnes
- Sans exhausteur de goût
- Sans conservateur
- Sans colorant artificiel
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : assaisonnement déshydraté

Mode d'emploi : 3 modes de préparations différents

- Cuire vos légumes, les sortir du four et les saupoudrer du Couronnement des légumes crème et fines herbes pendant qu'ils sont encore chauds. Mélanger et servir.
- Cuire vos légumes. Diluer la quantité de Couronnement de légumes nécessaire dans l'eau. A la sortie du four, verser la préparation sur les légumes. Mélanger et servir.
- Saupoudrer les légumes de Couronnement de Légumes, mettre au four. Cuire et servir.

Dosage : 40g/1 kg de légumes

Liste d'ingrédients : CREME (23%), amidon de pomme de terre, maltodextrine, graisse de palme, sel, farine de riz, sucre, extrait de levure, oignon, épices (ail, poivre blanc, noix de muscade), fines herbes (0,9%) (ciboulette (0,4%), cerfeuil (0,3%), aneth (0,2%)), LACTOSE, protéines de LAIT, arômes (dont LAIT).

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

- présents dans la recette: **LAIT-LACTOSE** (CREME, LACTOSE, PROTEINE DE LAIT)
- peut contenir: gluten-blé, œuf, cèleri.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu
Energie	2100 kJ / 490 kcal
Graisses	30 g
- Dont acides gras saturés	20 g
Glucides	49 g
- Dont sucres	10 g
Fibres alimentaires	0,9 g
Protéines	5 g
Sel	9,8 g

Couronnement des légumes Crème & Fines Herbes Knorr apporte de la saveur tout en supportant le goût naturel des légumes.

5 g de Couronnement des légumes Crème & Fines Herbes Knorr permet d'assaisonner 125 g de légumes et n'apportent que 1.9g de matières grasses pour 125g de légumes.

Le Couronnement des légumes contient du sel. La quantité de sel est connue et peut donc être maîtrisée. Il n'est pas nécessaire de resaler les légumes.

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

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



Couronnement des Légumes Crème & Fines Herbes 1kg Knorr

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico-chimiques:

Teneur en sel (NaCl) dans le produit: 9,2%

Caractéristiques microbiologiques, selon le règlement (CE) n°1441/2007 du 5 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires:

	m - cfu/g
Salmonella	absence dans 25 g
Staphylococcus aureus	10

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours

Mode de conservation du produit déshydraté:

Avant ouverture : Conserver la boîte dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30°C et à l'abri de la lumière.

Après ouverture : Bien refermer la boîte et la conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30°C et à l'abri de la lumière.

Qualité : Norme ISO 9001: 2000

HACCP en place

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

Produit non ionisé

Produit ne nécessitant pas de marque de salubrité

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 Length/Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME. DM3 (pal M3)		
UNITE CONSOMMATEUR	8722700017332		Knorr Cour Legumes Cr&Fines Herbe 1Kg 6X				1,000	1,115	117,0	132,0	223,0	3,444		
CARTON	8722700504085		6		UC/Cart	6,000	6,915	358	270	231	22,328			
COUCHE	8718114765693		9	CARTON	54	UC/Che	54,000	62,235	1168	800	231	215,846		
PALETTE	8718114744407		5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/Pal	270,000	336,175	1200	800	1305	1,253

Code douanier: 21039090

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