



**Knorr Couronnement de  
légumes Lard & Oignon  
Déshydraté 1kg**



[https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=141923648\\_449025CA3F75245D691172E4678B5B73&file=1](https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=141923648_449025CA3F75245D691172E4678B5B73&file=1)

**AVANTAGES PRODUIT**

- En quelques secondes, des légumes brillants !
- Marque les légumes, pour un effet travaillé.
- Apporte une saveur ronde et gourmande aux légumes
- Pour une mise en valeur des légumes dans l'assiette !
  - S'utilise aussi pour le poisson, les viandes
- Un délicieux goût lard et oignon sans exhausteur de goût

Dénomination légale :	Assaisonnement déshydraté			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Amidon de pomme de terre, maltodextrine, sel, graisse de palme, lard fumé (8,2%) (viande et graisse de porc fumées, sel), sucre, farine de riz, oignon (3%), épices et aromates (persil (1,4%), ail, poivre, romarin, paprika), extrait de levure, jus de citron. Peut contenir: gluten, lait, œuf, céleri, moutarde.	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
ADDITIFS	Lupin et produits à base de lupin			x
	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette :			

## INFORMATIONS TECHNIQUES

<b>Mode d'emploi :</b>	Combi Steamer (+/-40g par 1kg de légumes) Un bac gastronorme perforé: Cuisson vapeur des légumes ensuite saupoudrer de couronnement et mettre les légumes dans un bac non perforé. Couvrir, réserver et mélanger avant de servir. Un bac gastronorme non perforé : Saupoudrer les légumes selon la préférence ensuite cuire au four mixte. Mélanger avant de servir.
<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

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 <sup>1</sup>	Par portion*	%** par portion*
<b>Valeur énergétique</b>	1708kJ - 407kcal				
<b>Matières grasses</b>	19 g				
<b>- dont acides gras saturés</b>	10 g				
<b>Glucides</b>	55 g				
<b>- dont sucres</b>	8.6 g				
<b>Fibres</b>	1.2 g				
<b>Protéines</b>	3.8 g				
<b>Sel</b>	15.4 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	3011360029485	KN CL LARD OIGNON						1	1,115	117	132	223	3,444012
CARTON	3011362948029	6				UC/ Cart	6	6,915	360	265	235	22,4	
COUCHE		9	CARTON	54		UC/ Che							
PALETTE	8718114744322	5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/ Pal	270	336,2	1200	800	1325	1272

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)