



KNORR Jus de Veau Lié déshydraté Boîte 750g jusqu'à 30L



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=129332544_5884F175F7B7A92E7F108858C4808E83&file=...

AVANTAGES PRODUIT

- Apporte toutes les saveurs d'un fonds traditionnel
- Un juste équilibre entre les notes de viande de veau rôtie, de légumes et d'aromates
- Apporte à vos sauces brunes une belle coloration
 - Liaison optimale
 - Goût authentique
- Sans exhausteur de goût, sans conservateur, sans colorant artificiel

Dénomination légale :	Jus de veau lié déshydraté			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Ingrédients : amidon de pomme de terre, arômes, sel, sirop de glucose, maltodextrine, extrait de levure, purée de tomates ¹ , oignon ¹ , huiles végétales (maïs, tournesol), sirop de caramel, viande de veau 2%, extrait de vin blanc. Peut contenir : céleri, céréales contenant du gluten, lait, moutarde, soja et œufs. ¹ Légumes issus de l'agriculture durable : 6%.	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
	Mollusques et produits à base de mollusques			x



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

- Présents dans la recette :

INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	Verser le produit dans l'eau bouillante, remuer à l'aide d'un fouet et reporter à ébullition pendant 2 minutes.
Dosages :	<p>BASE DE SAUCE : JUS DE VEAU LIÉ + EAU 50 g + 1 L // 250 g + 5 L // 750 g + 15 L</p> <p>ÉLÉMENT DE CUISSON : JUS DE VEAU LIÉ + EAU 25 g + 1 L // 125 g + 5 L // 750 g + 30 L</p>
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	1337kJ - 317kcal		67kJ - 16kcal		
Matières grasses	3.7 g		< 0.5 g		
- dont acides gras saturés	0.8 g		< 0.1 g		
Glucides	59 g		2.9 g		
- dont sucres	5.6 g		< 0.5 g		
Fibres	1.1 g		< 0.5 g		
Protéines	11 g		0.5 g		

Sel	16.4 g		0.83 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	8711200461875	KN JUS DE VEAU LIE 750G						0,75	0,824	115	130	150	2,2425
CARTON	8711200462063	6				UC/ Cart	4,5	5,092	360	265	156	14,9	
COUCHE		9	CARTON	54		UC/ Che							
PALETTE	8711200462445	7	COUCHE	63	CARTON	378	UC/ Pal	283,5	345,8	1200	800	1236	1186,6

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