



Unilever  
Food  
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.



**KNORR Jus de Veau Lié  
déshydraté seau 4kg  
jusqu'à 160L**



**Jus  
Déshydraté** Jusqu'à  
**160L**

[https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=115258880\\_BE45AB58ACBE7CA8AE6E66A383A9BF82&file=](https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=115258880_BE45AB58ACBE7CA8AE6E66A383A9BF82&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
  - Sans exhausteur de goût
  - Sans colorant artificiel

<b>Dénomination légale :</b>	<b>Préparation déshydratée de jus pour viande de veau</b>			
<b>INGRÉDIENTS</b>	<b>ALLERGÈNES</b>			
Amidon de pomme de terre, sel, sirop de glucose, maltodextrine, arômes, extrait de levure, oignon <sup>1</sup> (3%), purée de tomates <sup>1</sup> (3%), huiles végétales (maïs, tournesol), sirop de caramel, viande de veau (2%), sucre, amidon modifié (maïs, tapioca), extrait de vin blanc. Peut contenir gluten, lait, œuf, soja, céleri, moutarde. <sup>1</sup> Légumes issus de l'agriculture durable.	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			x
Amidon modifié -	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette :			

**INFORMATIONS TECHNIQUES**

<b>Mode d'emploi :</b>	Préparation : 1. Verser la quantité nécessaire de Jus de Veau Lié KNORR dans l'eau bouillante. 2. Remuer à l'aide d'un fouet. 3. Reporter à ébullition.
<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>	Hongrie

**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>	1342kJ - 318kcal		67kJ - 16kcal	34kJ - 8kcal	
<b>Matières grasses</b>	3.6 g		< 0.5 g	< 0.5 g	
<b>- dont acides gras saturés</b>	0.8 g		< 0.1 g	< 0.1 g	
<b>Glucides</b>	60 g		3 g	1.5 g	
<b>- dont sucres</b>	5.3 g		< 0.5 g	< 0.5 g	
<b>Fibres</b>	1.1 g		< 0.5 g	< 0.5 g	
<b>Protéines</b>	10 g		0.5 g	< 0.5 g	
<b>Sel</b>	15.57 g		0.74 g	0.37 g	

\* Taille de la portion = 50 ml

\*\*% 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	8711200469628	KNORR JUS VEAU LIE 4KG						4	4,312	270	270	187	13,6323
CARTON		1			UC/ Cart								
COUCHE		13	CARTON	13			UC/ Che						
PALETTE	8711200469758	3	COUCHE	39	CARTON	39	UC/ Pal	156	193,2	1200	800	711	682,6

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)