



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.



Knorr Essentiel Jus de Veau lié déshydraté 750g jusqu'à 50L



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=291577024_608B65B577A2EAD757091DF8637FB81B&file

AVANTAGES PRODUIT

- Démarrage à froid ou à chaud.
- Recette économique.
- S'intègre parfaitement à toutes vos préparations.
- Sans exhausteur de goût.
- Stable au bain-marie.
- Sans conservateur.

Dénomination légale :	Jus de veau lié déshydraté			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Ingrédients : amidon de pomme de terre, sel, farine de BLÉ, arôme (dont LAIT), maltodextrine, purée de tomate ¹ , sucre, oignon ¹ , viande de veau 2,1% (viande de veau, antioxydants (E320, E310)), extrait de levure, colorant (E150c), ail ¹ , acidifiant (acide citrique). Peut contenir : céleri, œuf, moutarde, autres céréales contenant du gluten et soja. ¹ Ingrédients issus de l'agriculture durable : 7%.	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
E320 - Butylhydroxyanisol (BHA) - E310 - Gallate de propyle - E150c - Caramel à l'ammoniaque - E330 - Acide citrique -	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette : Blé, Lait			



INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	PRÉPARATION 1. Démarrage à froid : Disperser la quantité nécessaire de poudre dans l'eau froide, porter à ébullition. Cuire à feu doux 3 minutes. 2. Démarrage à chaud : Disperser la quantité nécessaire de poudre dans l'eau bouillante. Laisser mijoter 2 minutes.
	DOSAGE BASE DE SAUCE POUDRE EAU 40 g + 1 L 750 g + 19 L DOSAGE ÉLÉMENT DE CUISSON POUDRE EAU
DDM Garantie Réception Entrepôt :	90 Jours
Mode de conservation du produit :	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	1268kJ - 307kcal		51kJ - 12kcal		
Matières grasses	2.3 g		< 0.5 g		
- dont acides gras saturés	1 g		< 0.1 g		
Glucides	63 g		2.5 g		
- dont sucres	8.2 g		< 0.5 g		
Fibres	2 g		< 0.5 g		
Protéines	7.5 g		< 0.5 g		
Sel	19.1 g		0.77 g		

* Taille de la portion =

**% d'Apport de référence pour un adulte type (8400 kJ / 2000 kcal)

¹ : 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

								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	8712566087464	KN 123 JUS VEAU LIE 750G						0,75	0,827	115	130	150	2,2425
CARTON	8712566042869	6				UC/ Cart	4,5	5,134	360	265	156	14,9	
COUCHE		9	CARTON	54		UC/ Che							
PALETTE	8720182327628	5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/ Pal	202,5	256	1200	800	930	892,8

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