



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.



**Knorr Bouillon pour Pot-au-
Feu déshydraté 1,1kg
jusqu'à 55L**



AVANTAGES PRODUIT

- Le Bouillon pour Pot-au-Feu déshydraté Knorr est polyvalent et apporte un goût authentique à tous vos plats
- S'intègre parfaitement à toutes les étapes de vos préparations
- Texture en poudre, facile à doser et à dissoudre dans l'eau
- Sans conservateur, sans colorant artificiel

Dénomination légale :	Bouillon de pot-au-feu déshydraté			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Ingrédients : sel, exhausteurs de goût : glutamate de sodium, guanylate disodique et inosinate disodique, amidon de pomme de terre, maltodextrine, arômes (arômes, exhausteurs de goût : glutamate de sodium, inosinate disodique et guanylate disodique), oignon, extrait de viande de bœuf 2,3%, huile de maïs, extrait de levure, persil, carotte, épices (curcuma, noix de muscade). Peut contenir : céleri, gluten, lait, moutarde, soja et œuf.	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			
E621 - Glutamate monosodique - E627 - Guanylate disodique - E631 - Inosinate disodique -	Mollusques et produits à base de mollusques			
	- Présents dans la recette :			



INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	<p>MODE D'EMPLOI</p> <p>1. Porter l'eau à ébullition.</p> <p>2. Verser la poudre en remuant.</p> <p>3. Laisser mijoter pendant 2 minutes en remuant de temps en temps.</p>																						
Dosages :	<p>DOSAGE</p> <table> <thead> <tr> <th>POUDRE</th> <th>+</th> <th>EAU</th> <th>=</th> <th>BOUILLON</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>20 g</td> <td>+</td> <td>1 L</td> <td>=</td> <td>1 L</td> </tr> <tr> <td>500 g</td> <td>+</td> <td>25 L</td> <td>=</td> <td>25 L</td> </tr> <tr> <td>1,1 kg</td> <td>+</td> <td>55 L</td> <td>=</td> <td>55 L</td> </tr> </tbody> </table>			POUDRE	+	EAU	=	BOUILLON	20 g	+	1 L	=	1 L	500 g	+	25 L	=	25 L	1,1 kg	+	55 L	=	55 L
POUDRE	+	EAU	=	BOUILLON																			
20 g	+	1 L	=	1 L																			
500 g	+	25 L	=	25 L																			
1,1 kg	+	55 L	=	55 L																			
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	844 KJ - 218 Kcal		17 kJ - 4 kcal		
Matières grasses	2,5 g		< 0.5 g		
- dont acides gras saturés	0,5 g		< 0.1 g		
Glucides	32 g		0.6 g		
- dont sucres	2,5 g		< 0.5 g		
Fibres	0,6 g		< 0.5 g		
Protéines	18 g		< 0.5 g		
Sel	44,7 g		0.9 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 : NON

Sans OGM: OUI

Convient aux végétaliens : NON

Produit biologique : NON

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	8712566295364	KN BOUIL POT AU FEU 1,1KG						1,1	1,228	115	130	179	2,67605
CARTON	8712566868384	6				UC/ Cart	6,6	7,402	356	268	185	17,65048	
COUCHE		9	CARTON	54		UC/ Che	59	67	1200	800	890	159	
PALETTE	8720182284457	4	COUCHE	36	CARTON	216	UC/ Pal	237,6	291,5	1200	800	890	854,4

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

www.ufs.com

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com