



**KNORR ESSENTIEL Fonds
Brun Lié déshydraté Seau
3kg jusqu'à 150L**



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=291557728_ED9CE2D47C31B8200C5BC5FBE2C10AE5&file=...

AVANTAGES PRODUIT

- Démarrage à froid ou à chaud
- Goût équilibré entre bœuf et légumes
- Une base universelle et économique
- S'intègre parfaitement à toutes vos préparations
- Sans exhausteur de goût, sans conservateur, sans colorant artificiel
- Dosage ajusté pour un rendement plus élevé

Dénomination légale :	Fonds brun lié déshydraté			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
<p>Ingrédients : amidon de pomme de terre, farine de BLÉ, maltodextrine, arômes, sel, oignon¹ grillé, sucre, sucre caramélisé, purée de tomate¹, fond de bœuf concentré 0,1%, poivre.</p> <p>Peut contenir : SEIGLE, ORGE, AVOINE, ŒUFS, SOJA, LAIT, CÉLERI et MOUTARDE. ¹Légumes issus de l'agriculture durable : 8,4%.</p>	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			x	
			x	
			x	
	- Présents dans la recette : Blé			

INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	<p style="text-align: center;">PREPARATION</p> <p>1. Démarrage à froid : Verser la poudre dans l'eau froide, porter à ébullition en remuant. Laisser mijoter 3 minutes en remuant de temps en temps.</p> <p>2. Démarrage à chaud : Porter l'eau à ébullition. Verser la poudre en remuant. Laisser mijoter pendant 2 minutes en remuant de temps en temps.</p>															
Dosages :	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">DOSAGE BASE DE SAUCE</td> <td style="text-align: center;">/</td> <td style="text-align: center;">DOSAGE ÉLÉMENT DE CUISSON</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">POUDRE EAU</td> <td style="text-align: center;">/</td> <td style="text-align: center;">POUDRE EAU</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">45 g + 1 L</td> <td style="text-align: center;">/</td> <td style="text-align: center;">20 g + 1 L</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">225 g + 5 L</td> <td style="text-align: center;">/</td> <td style="text-align: center;">100 g + 5 L</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3 kg + 66,5 L</td> <td style="text-align: center;">/</td> <td style="text-align: center;">3kg + 150 L</td> </tr> </table>	DOSAGE BASE DE SAUCE	/	DOSAGE ÉLÉMENT DE CUISSON	POUDRE EAU	/	POUDRE EAU	45 g + 1 L	/	20 g + 1 L	225 g + 5 L	/	100 g + 5 L	3 kg + 66,5 L	/	3kg + 150 L
DOSAGE BASE DE SAUCE	/	DOSAGE ÉLÉMENT DE CUISSON														
POUDRE EAU	/	POUDRE EAU														
45 g + 1 L	/	20 g + 1 L														
225 g + 5 L	/	100 g + 5 L														
3 kg + 66,5 L	/	3kg + 150 L														
DDM Garantie Réception Entrepôt :	120 Jours															
Mode de conservation du produit :	Bien refermer le seau 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 préparé¹	Par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique	1358kJ - 324kcal		61kJ - 15kcal		
Matières grasses	1.7 g		< 0.5 g		
- dont acides gras saturés	0.8 g		< 0.1 g		
Glucides	68 g		3.1 g		
- dont sucres	12 g		0.6 g		
Fibres	2 g		< 0.5 g		
Protéines	7 g		< 0.5 g		
Sel	14.2 g		0.65 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 Sans Alcool: NON
 Convient aux végétaliens : NON Kasher: NON Halal: NON
 Produit Biologique: NON
 Produit ionisé : 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	8714100692608	KNORR ESS DES BROWN 1X3KG						3	3,205	268	268	188	13,502912
CARTON		1				UC/ Cart							
COUCHE		13	CARTON	13		UC/ Che							
PALETTE	8720182570888	3	COUCHE	39	CARTON	39	UC/ Pal	117	150	1200	800	714	685440000

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