



# Fond de Veau - brique de 1L

## Knorr Professional



### LES PLUS PRODUIT

- Lentement cuisiné avec des os rôtis et des légumes frais.
- A cuisiner comme votre propre fond: rôti, mijoté ou réduit.
- Préparé comme un chef le ferait en cuisine.
- Sans gluten
- Sans lactose
- Sans arachide

### INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit:** fond de veau.

Ce Fond de Veau Knorr Professional a été préparé selon une méthode de cuisson traditionnelle avec 100% d'ingrédients naturels: après avoir rôti les os de veau et leur viande, nous les portons soigneusement à ébullition avec les légumes et le bouquet garni, afin d'en extraire toutes les saveurs. La préparation est alors filtrée et soigneusement réduite, pour vous offrir un fond parfaitement équilibré en goût.

**Liste d'ingrédients:** Eau, os de veau rôtis<sup>1</sup>, légumes<sup>2</sup> (oignon, carotte), purée de tomates, ail, laurier, poivre noir.

1L de Fond de Veau est préparé en moyenne à partir de: <sup>1</sup>1000g d'os de veau rôtis et <sup>2</sup>50g de légumes.  
\*Préparé avec des os rôtis et des légumes frais. Stérilisé.

**Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE):**

- présents dans la recette: -.
- peut contenir: -.

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 ml de produit tel que préparé	Pour une portion de 80 g de produit tel que préparé	**
Energie	167 kJ/ 39 kcal	171 kJ/ 40 kcal	134 kJ/ 31 kcal	2/2
Graisses	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	<1
- dont acides gras saturés	<0,1 g	<0,1 g	<0,1 g	<1
Glucides	<0,5 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
- dont sucres	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	<1
Fibres alimentaires	0,8 g	0,8 g	0,6 g	NA
Protéines	9,4 g	9,6 g	7,5 g	15
Sel	0,4 g	0,41 g	0,32 g	5

\*\*% apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson): non

Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons): non



Mise à jour Juin 2017, n°67251848, rédigé par le service Qualité



# Fond de Veau - brique de 1L

## Knorr Professional

### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Caractéristiques physico chimiques :**

Teneur en sel (NaCl) dans le produit: 0,4%.  
pH: 6,2

**DLUO Garantie Client Distributeur :** 120 jours.

**Mode de conservation du produit :**

Avant ouverture : Conserver la brique dans un endroit frais et sec à température ambiante, à l’abri de la lumière et d’odeurs tenaces.  
Après ouverture : Nous vous recommandons de conserver au réfrigérateur le fond restant et l'utiliser dans les 72h. Le fond non utilisé peut être surgelé dans un récipient adapté.

**Qualité :** Norme FSSC 22000 ou équivalent  
HACCP en place  
Produit non soumis à l’étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur  
Produit non ionisé  
Numéro d’agrément sanitaire CEE: **FI 60 245 EU**

### INFORMATIONS LOGISTIQUES

Plan de palettisation (palette 1200\*800) :

ELEMENT	CODIFICATION	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION						AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
	NORME GENCOD EAN 13							POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR PROFONDEUR Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME: DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	8714100779439	KN PROF FOND DE VEAU 1L						1,025	1,054	92,0	60,0	196,0	1,082
CARTON	8714100779446	8				UC/Cart	8,200	8,513	250	193	200	9,650	
COUCHE	8714100814772	18	CARTON	144		UC/Che	147,600	153,234	1200	800	200	192,000	
PALETTE	8714100779613	5	COUCHE	90	CARTON	720	UC/Pal	738,000	791,170	1200	800	1150	1,104

Code douanier: 21039090

### NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions  
20 rue des Deux Gares  
92842 Rueil-Malmaison cedex  
[www.ufs.com](http://www.ufs.com)  
Tel: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)

Vous pouvez également nous contacter par mail :  
**Qualite.foodsolutions@unilever.com**