



**KNORR Bouillon avec Viande
de Bœuf Bio déshydraté 1kg
jusqu'à 50L**



AVANTAGES PRODUIT

- Le Bouillon avec viande de Bœuf déshydraté Bio est préparé avec des ingrédients de qualité, issus de l'agriculture biologique
 - S'intègre parfaitement à toutes les étapes de vos préparations
 - Texture en poudre, facile à doser et à dissoudre dans l'eau
 - Sans lactose, sans gluten
- Sans conservateur, sans colorant artificiel, sans exhausteur de goût

Dénomination légale :	Préparation déshydratée Bio pour bouillon avec de la viande de bœuf			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Ingrédients : maltodextrine ¹ , sel, viande de bœuf ¹ 3,7%, arôme naturel de bœuf, huile de tournesol ¹ , oignon ¹ , sucre caramélisé ¹ , ail ¹ . ¹ Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.	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
	Mollusques et produits à base de mollusques			x
- Présents dans la recette :				

**INFORMATIONS TECHNIQUES**

Mode d'emploi :	PRÉPARATION Porter l'eau à ébullition. Verser la poudre en remuant. Laisser mijoter pendant 2 minutes.
Dosages :	DOSAGE POUDRE + EAU = BOUILLON 20 g + 1 L = 1 L 500 g + 25 L = 25 L 1 kg + 50 L = 50 L
DDM Garantie Réception Entrepôt :	120 Jours
Mode de conservation du produit :	Bien refermer la boîte après utilisation. À conserver au sec et à température ambiante.
Pays de Conditionnement :	Suisse

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	1150 KJ - 272 Kcal		23 kJ - 5 kcal		
Matières grasses	4,7 g		0.5 g		
- dont acides gras saturés	1 g		0.1 g		
Glucides	53 g		1.1 g		
- dont sucres	5,1 g		0.5 g		
Fibres	0,5 g		0.5 g		
Protéines	3,8 g		0.5 g		
Sel	32,8 g		0.66 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 : OUI

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	8717163873830	KN ORG GFLF BEEF BOUIL 6X						1	1,076	117	132	150	2,3166
CARTON	8717163873915	6				UC/ Cart	6	6,629	360	265	156	14,8824	
COUCHE		9	CARTON	54		UC/ Che	54	60	1200	800	1398	134	
PALETTE	8717163873939	8	COUCHE	72	CARTON	432	UC/ Pal	432	502,3	1200	800	1398	1342,08

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

www.ufs.com

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com