



Knorr Couronnement des légumes Tomate & Basilic Déshydraté 1kg



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=142694816_292178D204632C5BC25E1A57843A6D5E&file=

AVANTAGES PRODUIT

- En quelques secondes, des légumes brillants !
- Marque les légumes, pour un effet travaillé.
- Apporte une saveur ronde et gourmande aux légumes
- Pour une mise en valeur des légumes dans l'assiette !
- S'utilise aussi pour le poisson, les viandes
- Un délicieux goût de tomate et basilic sans exhausteurs de goût

Dénomination légale :	Assaisonnement déshydraté - Huile d'olive vierge extra : 1%.			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Ingrédients : amidon de pomme de terre, graisse de palme, maltodextrine, sel, purée de tomate ¹ 10%, tomate ¹ 7%, farine de riz, sucre, ail ¹ , épices (paprika, poivre, poivre de Cayenne), aromates (basilic 0,8%, romarin ¹ 0,5%), huile d'olive vierge extra 1%, arômes, extrait de levure. Peut contenir : céleri, céréales contenant du gluten, œuf, lait, moutarde et soja. ¹ Ingrédients issus de l'agriculture durable : 19,7%.	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
	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette :			

INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	Combi Steamer (+/- 40g par 1kg de légumes) Un bac gastronorme perforé : Cuisson vapeur des légumes ensuite saupoudrer de couronnement et mettre les légumes dans un bac non perforé. Couvrir, réserver et mélanger avant de servir. Un bac gastronorme non perforé : Saupoudrer les légumes selon la préférence ensuite cuire au four mixte. Mélanger avant de servir. Eau: Délayer 250g dans 1L d'eau bouillante par 5kg de légumes. Ensuite napper les légumes avec la préparation. Mélanger avant de servir.
Dosages :	Couronnement des Légumes : 40g / 100g / 1kg Légumes : 1 kg / 2,5kg / 25kg
DDM Garantie Réception Entrepôt :	120 Jours
Mode de conservation du produit :	À conserver entre 2°C et 25°C
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	1618kJ - 386kcal				
Matières grasses	17 g				
- dont acides gras saturés	9.2 g				
Glucides	54 g				
- dont sucres	13 g				
Fibres	4.4 g				
Protéines	3.7 g				
Sel	14.7 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 : OUI Sans OGM: OUI Sans Alcool: OUI
 Convient aux végétaliens : OUI Kasher: OUI Halal: OUI
 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	8718114736884	KN CL TOMATE BASILIC						1	1,115	117	132	223	3,444012
CARTON	8722700742982	6				UC/ Cart	6	6,915	358	270	231	22,3	
COUCHE		9	CARTON	54		UC/ Che							
PALETTE	8718114758459	5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/ Pal	270	336,2	1200	800	1305	1252,8

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