



**Knorr Bouillon de  
Volaille déshydraté 1kg  
jusqu'à 50L**



[https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=110289760\\_3494A7E1ADE1600FD0714A3158D39B8B&file=](https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=110289760_3494A7E1ADE1600FD0714A3158D39B8B&file=)

**AVANTAGES PRODUIT**

- Le Bouillon de Volaille 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
- Ne contient pas d'exhausteur de goût, ni de conservateur ou de colorant artificiel
- Ne contient pas de gluten ni de lactose

Dénomination légale :	Bouillon de volaille déshydraté			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Maltodextrine, sel, arômes, sucre, extrait de levure, graisse de poule : 5,5% (graisse de poule, antioxydant : extrait de romarin), épices (ail*, graines de fenugrec, poivre), viande de poule : 1,2% (viande de poule, sel, antioxydant : extrait de romarin), poireau*, sirop de caramel, jus de carotte*, oignon*. *Ingrédients issus de l'agriculture durable : 1,7%.	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :			
	<b>Allergènes</b>	<b>Oui</b>	<b>Traces</b>	<b>Non</b>
	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
E392 - Extraits de romarin -	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette :			

## INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	1. Porter l'eau à ébullition. 2. Verser la poudre en remuant. 3. Laisser mijoter pendant 2 minutes en remuant de temps en temps.		
Dosages :	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 :	90 Jours		
Mode de conservation du produit :	À conserver entre 2°C et 25°C		
Pays de Conditionnement :	Roumanie		

## 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 <sup>1</sup>	Par portion*	%** par portion*
<b>Valeur énergétique</b>	1178kJ - 281kcal		24kJ - 6kcal		
<b>Matières grasses</b>	6.4 g		0.5 g		
<b>- dont acides gras saturés</b>	2.1 g		0.1 g		
<b>Glucides</b>	47 g		0.9 g		
<b>- dont sucres</b>	8.8 g		0.5 g		
<b>Fibres</b>	0.5 g		0.5 g		
<b>Protéines</b>	8.2 g		0.5 g		
<b>Sel</b>	33.1 g		0.67 g		

\* Taille de la portion =

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

<sup>1</sup> : Préparé selon le mode d'emploi (en base de sauce pour les fonds, jus et fumets)

Convient aux végétariens : Sans OGM: OUI Sans Alcool:  
 Convient aux végétaliens : Kasher: Halal:  
 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	8720182160768	KN BOUIL VOLAILLE 1KG						1	1,115	114	130	223	3,30486
CARTON	8720182160775	6				UC/ Cart	6	6,693	360	265	230	21,9	
COUCHE		9	CARTON	54			UC/ Che						
PALETTE	8720182160799	5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/ Pal	270	326,2	1200	800	1300	1248

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](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)