



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



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 :			
	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
E392 - Extraits de romarin -	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette :			



INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	<p>1. Porter l'eau à ébullition. 2. Verser la poudre en remuant. 3. Laisser mijoter pendant 2 minutes en remuant de temps en temps.</p>												
Dosages :	<table> <thead> <tr> <th>POUDRE</th> <th>EAU</th> <th>BOUILLON</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>20 g</td> <td>+ 1 L</td> <td>= 1 L</td> </tr> <tr> <td>500 g</td> <td>+ 25 L</td> <td>= 25 L</td> </tr> <tr> <td>1 kg</td> <td>+ 50 L</td> <td>= 50 L</td> </tr> </tbody> </table>	POUDRE	EAU	BOUILLON	20 g	+ 1 L	= 1 L	500 g	+ 25 L	= 25 L	1 kg	+ 50 L	= 50 L
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 ¹	Par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique	1178kJ - 281kcal		24kJ - 6kcal		
Matières grasses	6.4 g		0.5 g		
- dont acides gras saturés	2.1 g		0.1 g		
Glucides	47 g		0.9 g		
- dont sucres	8.8 g		0.5 g		
Fibres	0.5 g		0.5 g		
Protéines	8.2 g		0.5 g		
Sel	33.1 g		0.67 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 : Sans OGM: OUI Sans Alcool:
 Convient aux végétaliens : Kasher: Halal:
 Produit Biologique: NON
 Produit ionisé :

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	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