



Unilever  
Food  
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.



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



### 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
- Sans exhausteur de goût, sans conservateur, sans colorant artificiel
  - Sans gluten, sans lactose

<b>Dénomination légale :</b>	<b>Bouillon de volaille déshydraté</b>			
<b>INGRÉDIENTS</b>	<b>ALLERGÈNES</b>			
<p>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.</p>	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
<b>ADDITIFS</b>				
<p>E392 - Extraits de romarin -</p>	Lupin et produits à base de lupin			x
	Mollusques et produits à base de mollusques			x
- Présents dans la recette :				



## INFORMATIONS TECHNIQUES

<b>Mode d'emploi :</b>	<p>PRÉPARATION :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Porter l'eau à ébullition.</li> <li>2. Verser la poudre en remuant.</li> <li>3. Laisser mijoter pendant 2 minutes en remuant de temps en temps.</li> </ol>																
<b>Dosages :</b>	<p>DOSAGE</p> <table> <thead> <tr> <th>POUDRE</th> <th>EAU</th> <th>=</th> <th>BOUILLON</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>20 g</td> <td>+ 1 L</td> <td>=</td> <td>1 L</td> </tr> <tr> <td>500 g</td> <td>+ 25 L</td> <td>=</td> <td>25 L</td> </tr> <tr> <td>1 kg</td> <td>+ 50 L</td> <td>=</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														
<b>DDM Garantie Réception Entrepôt :</b>	90 Jours																
<b>Mode de conservation du produit :</b>	Bien refermer la boîte après utilisation. À conserver au sec et à température ambiante.																
<b>Pays de Conditionnement :</b>	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>	1178 KJ - 281 Kcal		24 kJ - 6 kcal		
<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)



Unilever  
Food  
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

Convient aux végétariens : NON

Sans OGM: OUI

Convient aux végétaliens : NON

Produit biologique : NON

### 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	21,942	
COUCHE		9	CARTON	54		UC/ Che	54	60	1200	800	1300	197	
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

[www.ufs.com](http://www.ufs.com)

Vous pouvez également nous contacter par mail :

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