



Knorr Professional Bouillon  
Legumes Liquide 1L



AVANTAGES PRODUIT

- Le Concentré de Légumes est végétan et en plus, il apporte un goût intense et authentique, parfait comme base ou comme assaisonnement
 

- Différentes applications possibles tant dans les préparations chaudes que froides
 

- Texture liquide, facile à doser et à délayer
 

- Sans gluten, sans lactose
 

- Le Concentré Liquide Légumes est végétan.

Dénomination légale :	Assaisonnement liquide concentré			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Ingrédients : bouillon de légumes concentré 67% (eau, jus de carotte concentré 9%, jus d'oignon concentré 1,4%, jus de poireau concentré 1,2%), sel, extrait de levure, sucre, arômes, panais 1%, amidon modifié, acidifiant (acide citrique), épaississant (gomme xanthane), ail en poudre, huile de tournesol. Convient aux végétaliens. Sans gluten. Sans lactose.	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
E330 - Acide citrique - E415 - Gomme xanthane - E14xx - Amidon modifié -	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette :			

INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	Agiter avant emploi.
Dosages :	Pour assaisonner vos plats : dosage selon votre goût, un dosage de 20 g par litre est recommandé. Pour préparer un bouillon (base pour soupes, ...) ou un fond : mélanger 30 g de produit dans un litre d'eau bouillante.
DDM Garantie Réception Entrepôt :	90 Jours
Mode de conservation du produit :	À conserver au sec et à température ambiante. Après ouverture : à conserver au réfrigérateur ou max 3 mois à température ambiante.
Pays de Conditionnement :	Pologne

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*
Valeur énergétique		348 KJ - 83 Kcal			
Matières grasses		< 0.5 g			
- dont acides gras saturés		< 0.1 g			
Glucides		15 g			
- dont sucres		12 g			
Fibres		1.1 g			
Protéines		4.6 g			
Sel		26.5 g			

\* Taille de la portion =
 

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

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

Convient aux végétariens : OUI                      Sans OGM: OUI  
 Convient aux végétaliens : OUI  
 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	8720182277879	KN C. LIQUIDE LÉGUMES 1L						1,234	1,294	94	94	294	2,597784
CARTON	8720182277886	6				UC/ Cart		7,404	7,994	295	195	299	17,199975
COUCHE		16	CARTON	96		UC/ Che		118	128	1200	800	1645	275
PALETTE	8720182277909	5	COUCHE	80	CARTON	480	UC/ Pal	592,3	665	1200	800	1645	1579,2

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