



Knorr Profesional Bouillon Legumes Liquide 1L6x



AVANTAGES PRODUIT

- Le Concentré de Légumes est vegan 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
 - Ne contient pas de gluten et de lactose P11
 - Le Concentré Liquide Légumes est vegan

Dénomination légale :	Assaisonnement liquide concentré								
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES								
	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011								
	Allergènes	<u> </u>							
	Céréales contenant du gluten			х					
	Crustacés et produits à base de								
	crustacés			Х					
	Oeufs et produits à base d'œufs			х					
	Poissons et produits à base de								
jus de carotte1 concentré 9%, jus d'oignon1 concentré	poissons			x					
1,4%, jus de poireau1 concentré 1,2%), sel, extrait de	Arachides et produits à base								
	d'arachide								
levure, sucre, arômes, panais1 1%, amidon modifié,	Soja et produits à base de soja			х					
acidifiant (acide citrique), épaississant (gomme	Lait et produits à base de lait (y			x					
xanthane), ail1 en poudre, huile de tournesol. Convient	compris de lactose)			^					
aux végétaliens. Sans gluten. Sans lactose. 1Ingrédients issus de l'agriculture durable : 12,7%.	Fruits à coques et produits à			х					
	base de ces fruits)								
-	Céleri et produits à base de			х					
	céleri								
	Moutarde et produits à base de		х						
	moutarde								
	Graines de sésame et produits à								
	base de graines de sésame								
	Anhydride sulfureux et sulfites			Х					
ADDITIFS	Lupin et produits à base de			х					
	lupin Mollusques et produits à base								
	· · ·			x					
	de mollusques								
E330 - Acide citrique - E415 - Gomme xanthane - E14xx - Amidon modifié -	- Présents dans la recette : Lactose, Gluten								



INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	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. Agiter avant emploi.
Dosages :	Voir sur l'emballage
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 :	Suède

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 prépαré ¹	Par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique		348KJ - 83Kcal			
Matières grasses		<0.5			
- dont acides gras saturés		<0.1			
Glucides		15			
- dont sucres		12			
Fibres		1.1			
Protéines		4.6			
Sel		26.5			

^{*} 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

Convient aux végétaliens : OUI
Produit biologique : NON

INFORMATIONS LOGISTIQUES

									POIDS ETTE	DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			EC
										TINOTEGRATALETTE			
ELEMENT	EAN							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/			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

> 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

Nous contacter: