



AVANTAGES PRODUIT

- Le Concentré de Veau 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
 - Mijoté à la perfection

Dénomination légale :	Assaisonnement liquide concentré			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Ingrédients : bouillon goût veau concentré 62% (eau, extrait de viande de veau 5,8%), sel, arômes, extrait de levure, jus de légumes concentré (jus de carotte concentré, jus d'oignon concentré), purée de tomate double concentrée, arôme de vin blanc, amidon modifié, épaississant (gomme xanthane), feuille de laurier, poivre noir. 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
	Lupin et produits à base de lupin			x
ADDITIFS	Mollusques et produits à base de mollusques			x
E415 - Gomme xanthane - E14xx - Amidon modifié -	- 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 :	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 préparé ¹	Par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique		302 KJ - 72 Kcal			
Matières grasses		1,0 g			
- dont acides gras saturés		0.5 g			
Glucides		5.8 g			
- dont sucres		2.2 g			
Fibres		< 0.5 g			
Protéines		9 g			
Sel		26.4 g			

* Taille de la portion =

¹: 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 : 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	8720182277992	KN C. LIQUIDE VEAU 1L						1,212	1,28	94	94	294	2,597784
CARTON	8720182278005	6				UC/ Cart		7,272	7,862	295	195	299	17,199975
COUCHE		16	CARTON	96		UC/ Che		116	126	1200	800	1645	275
PALETTE	8720182278029	5	COUCHE	80	CARTON	480	UC/ Pal	581,8	654,5	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