



Unilever
Food
Solutions



Knorr Concentré Liquide Veau 1L



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.
 - Ne contient pas de gluten et de lactose.
 - Mijoté à la perfection.

Dénomination légale :	Assaisonnement liquide concentré			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
<p>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 carotte¹ concentré, jus d'oignon¹ concentré), purée de tomate double concentrée¹, arôme de vin blanc, amidon modifié, épaississant (gomme xanthane), feuille de laurier, poivre noir. Sans gluten. Sans lactose.</p> <p>¹Ingrédients issus de l'agriculture durable : 4,5%.</p>	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
E415 - Gomme xanthane - E14xx - Amidon modifié -	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- 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 préparé ¹	Par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique		302KJ - 72Kcal			
Matières grasses		1			
- dont acides gras saturés		0.5			
Glucides		5.8			
- dont sucres		2.2			
Fibres		<0.5			
Protéines		9			
Sel		26.4			

* 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 : NON
Convient aux végétaliens : NON
Produit biologique : NON

Sans OGM: OUI

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
Tél: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)
www.ufs.com

Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com