



AVANTAGES PRODUIT

- Knorr Saveurs Intenses Fumé apporte à vos plats un goût intense et complexe.
- Assaisonnement liquide prêt à l'emploi à tout moment de vos préparations.
 - Parfait pour laquer, lustrer ou simplement assaisonner vos plats.
- Sans exhausteur de goût, sans conservateur et sans colorant artificiel, sans gluten ni lactose.
 - Apporte du caractère à vos plats chauds ou froids.
 - Packaging pratique et facile d'utilisation.

Dénomination légale :	Assaisonnement liquide.			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Ingrédients : eau, sirop de glucose-fructose, purée d'oignon caramélisé 13% (oignon 10,7%, sucre de canne, sel de mer), sel, jus d'oignon concentré 5,8%, sirop de glucose, vinaigre d'alcool, amidon, huile de tournesol, sucre fumé 1,2% (sucre, maltodextrine, fumée), arôme de fumée, arôme. Convient aux végétaliens.	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
	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette :			

INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	Apportez une note fumée intense à vos plats grâce à Knorr Saveurs Intenses Fumé ! Vous pouvez l'ajouter à tous vos plats, à tout moment de la préparation. Dosage selon votre goût.
Dosages :	Bien agiter avant emploi
DDM Garantie Réception Entrepôt :	180 Jours
Mode de conservation du produit :	À conserver au sec et à température ambiante. Après ouverture, à conserver pendant 3 mois max. 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		652 KJ - 156 Kcal			
Matières grasses		1.6 g			
- dont acides gras saturés		0.2 g			
Glucides		33 g			
- dont sucres		23 g			
Fibres		0.9 g			
Protéines		0.7 g			
Sel		12.3 g			

* 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

								AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
ELEMENT	EAN							Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	8720182573520	KN SAV INT FUMEE 400ML						0,48	0,51	72	72	211	1,093824
CARTON	8720182573537	6				UC/ Cart		2,88	3,22	224	150	219	7,3584
COUCHE		26	CARTON	156		UC/ Che		75	84	1200	800	1683	191
PALETTE	8720182573575	7	COUCHE	182	CARTON	1092	UC/ Pal	524,2	611,2	1200	800	1683	1615,68

Code douanier : 21039090

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