



Unilever  
Food  
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.



**KNORR Jus de Veau Lié  
déshydraté 650g jusqu'à 26 L**



### AVANTAGES PRODUIT

- Apporte toutes les saveurs d'un fonds traditionnel.
- Jus aux notes puissantes de viande de veau et d'oignons caramélisés
- Apparence brillante et couleur foncée, pour apporter à vos sauces brunes une belle coloration.
- Texture dense, sans grumeaux, pour une liaison optimale. .
- Sans exhausteur de goût, sans colorant artificiel

<b>Dénomination légale :</b>	<b>Jus de veau lié déshydraté</b>			
<b>INGRÉDIENTS</b>	<b>ALLERGÈNES</b>			
Ingrédients : amidon, arômes, maltodextrine, sel, sucre, viande de veau 3,8% (viande de veau, antioxydant (extraits de romarin)), sirop de caramel, oignon grillé, extrait de vin blanc. Peut contenir : <b>BLÉ, SEIGLE, ORGE, AVOINE, ŒUFS, SOJA, LAIT, CÉLERI</b> et <b>MOUTARDE.</b>	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :			
	<b>Allergènes</b>	<b>Oui</b>	<b>Traces</b>	<b>Non</b>
	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
<b>ADDITIFS</b>	Lupin et produits à base de lupin			x
	Mollusques et produits à base de mollusques			x
E392 - Extrait de romarin -	- Présents dans la recette :			

**INFORMATIONS TECHNIQUES**

<b>Mode d'emploi :</b>	PRÉPARATION : Verser la poudre dans l'eau bouillante. Reporter à ébullition et laisser mijoter pendant 2 minutes en remuant avec un fouet.
<b>Dosages :</b>	DOSAGE Base de sauce / Élément de cuisson Poudre : 50 g 650 g / 25 g 650 g Eau : 1 L 13 L / 1 L 26 L
<b>DDM Garantie Réception Entrepôt :</b>	121 Jours
<b>Mode de conservation du produit :</b>	Bien refermer la boîte après utilisation. À conserver au sec et à température ambiante.
<b>Pays de Conditionnement :</b>	Allemagne

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES**

<b>Valeurs nutritionnelles moyennes</b>	<b>pour 100 g de produit tel que vendu</b>	<b>pour 100 ml de produit tel que vendu</b>	<b>pour 100 ml de produit préparé<sup>1</sup></b>	<b>Par portion*</b>	<b>%** par portion*</b>
<b>Valeur énergétique</b>	1366 KJ - 326 Kcal		68 kJ - 16 kcal		
<b>Matières grasses</b>	3,7 g		< 0.5 g		
<b>- dont acides gras saturés</b>	1,2 g		< 0.1 g		
<b>Glucides</b>	65 g		3.2 g		
<b>- dont sucres</b>	12 g		< 0.6 g		
<b>Fibres</b>	0,5 g		< 0.5 g		
<b>Protéines</b>	7,3 g		< 0.5 g		
<b>Sel</b>	16,8 g		0.85 g		

\* Taille de la portion =

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

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



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	8721201914645	KN JUS DE VEAU 650G						0,65	0,715	117	132	119	1,837836
CARTON	8721201914652	6				UC/ Cart	3,9	4,433	360	265	126	12,0204	
COUCHE		9	CARTON	54		UC/ Che	35	40	1200	800	906	108	
PALETTE	8721201914676	6	COUCHE	54	CARTON	324	UC/ Pal	210,6	264,4	1200	800	906	869,76

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](http://www.ufs.com)

Vous pouvez également nous contacter par mail :

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