



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.

Dénomination légale	Jus de veau lié déshydraté			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
<p>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.</p> <p>Peut contenir : BLÉ, SEIGLE, ORGE, AVOINE, ŒUFS, SOJA, LAIT, CÉLERI et MOUTARDE.</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
E392 - Extraits de Romarin	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette :			



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

INFORMATIONS TECHNIQUES

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

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	1366KJ - 326Kcal		68KJ - 16Kcal		
Matières grasses	3.7 g		<0.5 g		
- dont acides gras saturés	1.2 g		<0.1 g		
Glucides	65 g		3.2 g		
- dont sucres	12 g		<0.6 g		
Fibres	0.5 g		<0.5 g		
Protéines	7.3 g		<0.5 g		
Sel	16.8 g		0.85 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 : NON Sans OGM:
 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	8721201914676	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
 Tél: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)
www.ufs.com

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