



Unilever  
Food  
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.



**Knorr Fonds Blanc de  
Volaille déshydraté 750g  
jusqu'à 50L**



### AVANTAGES PRODUIT

- Apporte toutes les saveurs d'un fonds traditionnel
- Un juste équilibre entre les notes de volaille, de légumes et d'aromates
- Sans exhausteur de goût, sans conservateur, sans colorant

<b>Dénomination légale :</b>	<b>Fonds blanc de volaille déshydraté</b>			
<b>INGRÉDIENTS</b>	<b>ALLERGÈNES</b>			
<p>Ingrédients : arômes (dont <b>CÉLERI</b>), amidon, maltodextrine, extrait de levure, sel, viande de poule 2%, oignon 1,4%, graisse de poule 0,8%, dextrose, jus de légumes concentrés (<b>CÉLERI</b>, carotte 0,1%, poireau, oignon), antioxydant (extraits de romarin). Peut contenir : <b>BLÉ, SEIGLE, ORGE, AVOINE, ŒUFS, SOJA, LAIT</b> et <b>MOUTARDE</b>.</p>	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			
	Mollusques et produits à base de mollusques			
E392 - Extraits de romarin -	- Présents dans la recette : Céleri			

**INFORMATIONS TECHNIQUES**

<b>Mode d'emploi :</b>	<b>PRÉPARATION :</b> 1. Verser la poudre dans l'eau bouillante. 2. Reporter à ébullition et laisser mijoter pendant 2 minutes en remuant avec un fouet.
<b>Dosages :</b>	Base de sauce / Élément de cuisson Poudre : 25 g 125 g 750 g / 15 g 75 g 750 g Eau : 1 L 5 L 30 L / 1 L 5 L 50 L
<b>DDM Garantie Réception Entrepôt :</b>	120 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>	1251 KJ - 298 Kcal		31 kJ - 7 kcal		
<b>Matières grasses</b>	2,8 g		< 0.5 g		
<b>- dont acides gras saturés</b>	1,2 g		< 0.1 g		
<b>Glucides</b>	54 g		1.3 g		
<b>- dont sucres</b>	2,8 g		< 0.5 g		
<b>Fibres</b>	0,8 g		< 0.5 g		
<b>Protéines</b>	13 g		< 0.5 g		
<b>Sel</b>	21,4 g		0.54 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	8722700093145	KN FDS BLC VOLAILLE 750G						0,75	0,827	115	130	150	2,2425
CARTON	8722700701958	6				UC/ Cart	4,5	5,134	356	268	156	14,883648	
COUCHE		9	CARTON	54		UC/ Che	41	46	1200	800	1242	134	
PALETTE	8722700091042	7	COUCHE	63	CARTON	378	UC/ Pal	283,5	348,4	1200	800	1242	1192,32

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