



Knorr Fonds Brun Lié
Faible Teneur en Sel
déshydraté Boîte 1kg
jusqu'à 40L



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=65534208_B0280DEB7C14BD9ABAD4F9E47619D22E&file=1

AVANTAGES PRODUIT

| |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Sans gluten - Sans exhausteur de goût - A très faible teneur en sel - Stable au bain-marie - Sans conservateur ni colorant artificiel - Saveur ronde et naturelle |
|--|

| | | | | |
|---|--|------------|---------------|------------|
| Dénomination légale : | Fonds brun lié déshydraté à très faible teneur en sel | | | |
| INGRÉDIENTS | ALLERGÈNES | | | |
| Maltodextrine, amidon de pomme de terre, arôme (dont LAIT), oignon rissolé, sucre, purée de tomate, huile de tournesol, sirop de caramel, fond de bœuf concentré 0,8%, poireau, poivre. | 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 : Lait | | | |

INFORMATIONS TECHNIQUES

| | |
|--|--|
| Mode d'emploi : | Disperser la quantité nécessaire de Fonds Brun lié à très faible teneur en sel KNORR 1-2-3 dans l'eau bouillante. Laisser mijoter 2 minutes. |
| Dosages : | Base de sauce : 50 g = 1 L 50g = 1L // 250g = 5L // 1kg = 20L Élément de cuisson : 25 g = 1 L 25g = 1L // 125g = 5L // 1kg = 40L |
| DDM Garantie Réception Entrepôt : | 120 Jours |
| Mode de conservation du produit : | À conserver entre 2°C et 25°C |
| Pays de Conditionnement : | Suisse |

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 | 1569kJ - 373kcal | | 82kJ - 20kcal | | |
| Matières grasses | 2.7 g | | < 0.5 g | | |
| - dont acides gras saturés | 0.5 g | | < 0.1 g | | |
| Glucides | 76 g | | 4 g | | |
| - dont sucres | 15 g | | 0.8 g | | |
| Fibres | 1.8 g | | < 0.5 g | | |
| Protéines | 9.3 g | | < 0.5 g | | |
| Sel | 0.81 g | | 0.05 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: OUI Sans Alcool: NON
 Convient aux végétaliens : NON Kasher: NON Halal: NON
 Produit Biologique: NON
 Produit ionisé :

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 | 8722700109693 | KN 123 FOND BRUN LIÉ 1KG | | | | | | 1 | 1,097 | 117 | 132 | 179 | 2,764476 |
| CARTON | 8722700705628 | 6 | | | | UC/ Cart | 6 | 6,765 | 360 | 265 | 185 | 17,7 | |
| COUCHE | | 9 | CARTON | 54 | | UC/ Che | | | | | | | |
| PALETTE | 8712100385773 | 7 | COUCHE | 63 | CARTON | 378 | UC/ Pal | 378 | 451,2 | 1200 | 800 | 1445 | 1387,2 |

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
 Tél: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)
www.ufs.com
 Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com