



**Knorr Jus de Veau Lié à
Très Faible Teneur en Sel
déshydraté Boîte 1kg
jusqu'à 40L**



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=64526432_C230E841E5D827DFB271BA9830BAE080&file=1

AVANTAGES PRODUIT

- Sans sel ajouté et à très faible teneur en sel
 - Stable au bain-Marie
- Sans exhausteur de goût ajouté
 - Sans colorant artificiel
- Teneur en acides gras trans Less Than 1%
- Juste équilibre entre les notes de viande de veau rôtie, de légumes et d'aromates

Dénomination légale :	Préparation déshydratée de jus pour viande de veau à très faible teneur en sel			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Maltodextrine, amidon de pomme de terre, arôme (dont LAIT), purée de tomates*, extrait de vin blanc, sirop de caramel, oignon*, sel, viande de veau (0,6%)(viande de veau, antioxydants (E320, E310)), extrait de levure, épices et aromates (ail*, poivre), correcteur d'acidité (acétate de sodium), fond de bœuf concentré, acidifiants (acide citrique, acide lactique). Peut contenir : gluten, œuf, soja, céleri, moutarde. *Ingrédients issus de l'agriculture durable.	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			
E262 - Acétates de sodium - E27 - Acide lactique - E31 - Gallate de propyle - E32 - Butylhydroxy-anisol (BHA) - E33 - Acide citrique -	Mollusques et produits à base de mollusques			
	- Présents dans la recette :		Lait	



INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	Préparation : Disperser la quantité nécessaire de Jus de Veau lié Knorr 1-2-3 à très faible teneur en sel dans l'eau bouillante. Laisser mijoter 2 minutes.
Dosages :	Base de sauce : Jus de Veau lié / Eau 50g/1L - 250g/5L - 1kg/20L Élément de cuisson : Jus de Veau lié / Eau 25g/1L - 125/5L - 1kg/40L
DDM Garantie Réception Entrepôt :	120 Jours
Mode de conservation du produit :	À conserver entre 2°C et 25°C
Pays de Conditionnement :	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	1556kJ - 371kcal		78kJ - 19kcal		
Matières grasses	2.5 g		< 0.5 g		
- dont acides gras saturés	1.1 g		< 0.1 g		
Glucides	81 g		4 g		
- dont sucres	6 g		< 0.5 g		
Fibres	1.1 g		< 0.5 g		
Protéines	5.2 g		< 0.5 g		
Sel	2 g		0.11 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 : Sans OGM: OUI Sans Alcool:
 Convient aux végétaliens : Kasher: Halal:
 Produit Biologique: NON
 Produit ionisé :

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	8722700109846	KN JUS VEAU SANS SEL 1KG						1	1,128	115	130	179	2,67605	
CARTON	8722700705581	6			UC/ Cart			6	6,802	345	268	185	17,1	
COUCHE		9	CARTON	54			UC/ Che							
PALETTE	8722700109839	5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/ Pal		270	331,1	1200	800	1075	1032

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