



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.



Knorr Jus de Veau Lié Essential Très Faible Teneur en Sel 1kg



AVANTAGES PRODUIT

- À très faible teneur en sel.
- Stable au bain-marie.
- Sans exhausteur de goût, sans colorant artificiel.
- Juste équilibre entre les notes de viande de veau rôtie, de légumes et d'arômes.

Dénomination légale :	Préparation déshydratée de jus pour viande de veau à très faible teneur en sel			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
<p>Ingrédients : maltodextrine, amidon, arômes (dont LAIT), purée de tomates¹, extrait de vin blanc, sirop de caramel, oignon, sel, viande de veau 0,6% (viande de veau, antioxydant (extraits de romarin)), extrait de levure, épices (ail¹, poivre), correcteur d'acidité (diacétate de sodium), fond de bœuf concentré, acidifiants (acide citrique, acide lactique).</p> <p>Peut contenir : BLÉ, SEIGLE, ORGE, AVOINE, ŒUFS, SOJA, CÉLERI et MOUTARDE.</p> <p>¹Ingrédients issus de l'agriculture durable : 4,7%.</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
<p>E27 - Acide lactique E33 - Acide citrique E262 - Acétates de sodium E392 - Extraits de romarin</p>	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette : Lait			



INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	<ul style="list-style-type: none">- Verser la poudre dans l'eau bouillante.- Reporter à ébullition et laisser mijoter pendant 2 minutes en remuant avec un fouet.
Dosages :	<p>DOSAGE BASE DE SAUCE</p> <p>POUDRE EAU</p> <p>50 g + 1 L</p> <p>1 kg + 20 L</p> <p>DOSAGE ÉLÉMENT DE CUISSON</p> <p>POUDRE EAU</p> <p>25 g + 1 L</p> <p>1 kg + 40 L</p>
DDM Garantie Réception Entrepôt :	120 Jours
Mode de conservation du produit :	<ul style="list-style-type: none">- 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	1564KJ - 373Kcal		78kJ - 19kcal		
Matières grasses	2.5 g		< 0.5 g		
- dont acides gras saturés	1.2 g		< 0.1 g		
Glucides	81 g		4.1 g		
- dont sucres	6.4 g		< 0.5 g		
Fibres	1.3 g		< 0.5 g		
Protéines	5.3 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 : NON Sans OGM: OUI
 Convient aux végétaliens : NON
 Produit biologique : NON

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	8722700109846	KN JUS DE VEAU 1KG						1	1.128	117	132	178	2.749032
CARTON	8722700705581	6				UC/ Cart	6	6.802	360	265	185	17.649	
COUCHE	8722700109839	9	CARTON	54			UC/ Che	54	61	1200	800	1075	159
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