



**KNORR Fonds de volaille**  
**faible teneur en sel**  
**déshydraté 1kg jusqu'à**  
**66L**



[https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=64526464\\_29B6D574FE7B1F5BECA6AEE36E30197A&file=1](https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=64526464_29B6D574FE7B1F5BECA6AEE36E30197A&file=1)

### AVANTAGES PRODUIT

- La base idéale pour des sauces authentiques
- Sans exhausteur de goût
- A très faible teneur en sel
- Un goût rond et savoureux
- Bon rapport qualité / prix

Dénomination légale :	Fonds de volaille déshydraté à faible teneur en sel			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Maltodextrine, amidon de pomme de terre, arômes, sel, oignon, viande de poule (1,1%), carotte, épices et aromates (poivre, laurier, curcuma), antioxydant (extrait de romarin). Peut contenir : gluten, lait, œuf, soja, céleri, moutarde.	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
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 :			

## INFORMATIONS TECHNIQUES

<b>Mode d'emploi :</b>	Préparation : Disperser la quantité nécessaire de Fonds de Volaille à faible teneur en sel Knorr 1-2-3 dans l'eau bouillante. Laisser mijoter 2 minutes.
<b>Dosages :</b>	
<b>DDM Garantie Réception Entrepôt :</b>	90 Jours
<b>Mode de conservation du produit :</b>	À conserver entre 0.0°C et 25°C
<b>Pays de Conditionnement :</b>	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 <sup>1</sup>	Par portion*	%** par portion*
<b>Valeur énergétique</b>	1467kJ - 350kcal		44kJ - 11kcal	22kJ - 6kcal	
<b>Matières grasses</b>	2.9 g		< 0.5 g	< 0.5 g	
<b>- dont acides gras saturés</b>	1.4 g		< 0.1 g	< 0.1 g	
<b>Glucides</b>	74 g		2.2 g	1.1 g	
<b>- dont sucres</b>	5.7 g		< 0.5 g	< 0.5 g	
<b>Fibres</b>	1.2 g		< 0.5 g	< 0.5 g	
<b>Protéines</b>	5.1 g		< 0.5 g	< 0.5 g	
<b>Sel</b>	8.4 g		0.25 g	0.13 g	

\* Taille de la portion = 50 ml

\*\*% 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      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	8722700109907	KN 123 FONDS VOL FTS 1KG						1	1,128	115	130	179	2,67605
CARTON	8722700705574	6				UC/ Cart	6	6,802	360	265	185	17,7	
COUCHE		9	CARTON	54			UC/ Che						
PALETTE	8720182327505	4	COUCHE	36	CARTON	216	UC/ Pal	216	269,9	1200	800	890	854,4

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