



Knorr 123 Bouillon de Bœuf déshydraté 1kg jusqu'à 66,7L



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=64524800_11BD1AE92A222405B4109170DC40FCB5&file=11560/08712566320059_C1R1_s01.png

AVANTAGES PRODUIT

Note franche de viande et bouquet équilibré des légumes et des aromates, le bouillon de bœuf Knorr 123 vous offre un bon goût de bœuf, à prix compétitif. Polyvalent, il se dissout instantanément et s'intègre à tous les stades de la préparation. Il permet de détendre une sauce en volume, sans perdre de saveur. Il est aussi parfait pour l'assaisonnement des viandes, des légumes, des féculents. Il est sans conservateur, sans colorant artificiel. Rendement jusqu'à 66,7L.-Parfait pour l'assaisonnement des légumes, des féculents, la préparation des potages-Prix compétitif-Sans exhausteur de goût-Sans colorant artificiel-Sans conservateur et sans arôme artificiel-Goût de boeuf authentique et savoureux

Dénomination légale :	Bouillon de boeuf déshydraté			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
<p>Sel, maltodextrine, exhausteurs de goût : glutamate, guanylate et inosinate de sodium, amidon de pomme de terre, extrait de viande de boeuf : 2.8%, caramel, arômes, jus d'oignon concentré, épices et aromate (curcuma, persil tubéreux, muscade), extrait de levure.</p> <p>Peut contenir: gluten, lait, oeuf, céleri.</p>	Selon le règlement européen INCO			
	Allergènes	Oui	Traces	Non
	Céréales contenant du gluten		x	
	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
	Lupin et produits à base de lupin			x
	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette :			

INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	MODE D'EMPLOI
	1) Verser la quantité nécessaire de bouillon de Boeuf KNORR 1-2-3 dans l'eau bouillante.
	2) Remuer à l'aide d'un fouet.
	3) Reporter à ébullition.
Dosages :	15g/1L d'eau bouillante

DDM Minimum Garantie Réception Entrepôt :	120 Jours
Mode de conservation du produit :	Bien refermer la boîte après utilisation. A conserver dans l'emballage d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit frais et sec.

Pays de Conditionnement :	France
---------------------------	--------

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit préparé		
Valeur énergétique	686kJ - 163kcal	10kJ - 2kcal		
Matières grasses	2,6 g	<0,5 g		
- dont acides gras saturés	1,2 g	<0,1 g		
Glucides	24 g	<0,5 g		
- dont sucres	2,4 g	<0,5 g		
Fibres alimentaires	<0,5 g	<0,5 g		
Protéines	10 g	<0,5 g		
Sel	55,6 g	0,83 g		

* Taille de la portion =

Convient aux végétariens : NON
 Convient aux végétaliens : NON
 Produit Biologique: NON
 Produit ionisé : NON

Sans OGM: OUI Sans Alcool: OUI
 Kashér: NON Halal:
 Organisme certificateur:

INFORMATIONS LOGISTIQUES

							AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
ELEMENT	EAN	DESCRIPTION PALETTISATION					Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	8712566320059	KNORR 123 BOUIL BOEUF 1KG					1	1,077	117	132	150	2,3166
CARTON	8712566895892	6				UC/Cart	6	6,634	351	264	153	14,2
COUCHE	8712566320066	9	CARTON	54		UC/Che	54	59,706	1200	800	153	170,3285714
PALETTE	8714100787977	7	COUCHE	63	CARTON	378	UC/Pal	378	442,942	1200	800	1192,3

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

