



## 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](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 bœuf déshydraté			
<b>INGRÉDIENTS</b>	<b>ALLERGÈNES</b>			
Sel, maltodextrine, exhausteurs de goût : glutamate, guanylate et inosinate de sodium, amidon de pomme de terre, extrait de viande de bœuf : 2.8%, caramel, arômes, jus d'oignon concentré, épices et aromate (curcuma, persil tubéreux, muscade), extrait de levure.  Peut contenir: gluten, lait, oeuf, céleri.	Selon le règlement européen INCO			
	<b>Allergènes</b>	<b>Oui</b>	<b>Traces</b>	<b>Non</b>
	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 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

<b>Mode d'emploi :</b>	<b>MODE D'EMPLOI</b>
	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.
<b>Dosages :</b>	15g/1L d'eau bouillante

<b>DDM Minimum Garantie Réception Entrepôt :</b>	120 Jours
<b>Mode de conservation du produit :</b>	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.

<b>Pays de Conditionnement :</b>	France
----------------------------------	--------

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

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

\* Taille de la portion =

Convient aux végétariens :	NON	Sans OGM:	OUI	Sans Alcool:	OUI
Convient aux végétaliens :	NON	Kasher:	NON	Halal:	
Produit Biologique:	NON	Organisme certifié:			
Produit ionisé :	NON				

### INFORMATIONS LOGISTIQUES

ELEMENT	EAN	DESCRIPTION PALETTISATION	AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE								
			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	1242	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](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)

