



**Knorr Couronnement des  
Légumes Lard & Oignon  
Déshydraté 1kg**



**AVANTAGES PRODUIT**

- En quelques secondes, des légumes brillants !
- Marque les légumes, pour un effet travaillé
- Apporte une saveur ronde et gourmande aux légumes.
- Pour une mise en valeur des légumes dans l'assiette .
- S'utilise aussi pour le poisson, les viandes.
- Un délicieux goût lard et oignon.
- Sans exhausteur de goût.

Dénomination légale :	Assaisonnement déshydraté			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Ingrédients : amidon, maltodextrine, sel, graisse de palme, lard fumé 9% (viande et graisse de porc, sel, fumée, stabilisant (E250)), sucre, farine de riz, oignon <sup>1</sup> 3%, épices et aromates (persil <sup>1</sup> 1,4%, ail <sup>1</sup> , poivre, romarin <sup>1</sup> , paprika), extrait de levure, jus de citron.  Peut contenir : céréales contenant du gluten, lait, œuf, céleri, moutarde, soja.  <sup>1</sup> Ingrédients issus de l'agriculture durable : 5,4%.	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
	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette :			

## INFORMATIONS TECHNIQUES

<b>Mode d'emploi :</b>	<p><b>Préparation: Combi Steamer (+/-40g par 1kg de légumes)</b></p> <p><u>Un bac gastronorme perforé:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuisson vapeur des légumes ensuite saupoudrer de couronnement et mettre les légumes dans un bac non perforé.</li> <li>- Couvrir, réserver et mélanger avant de servir.</li> </ul> <p><u>Un bac gastronorme non perforé :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saupoudrer les légumes selon la préférence ensuite cuire au four mixte.</li> <li>- Mélanger avant de servir.</li> <li>- Eau : Délayer 250g dans 1L d'eau bouillante par 5kg de légumes.</li> <li>- Ensuite napper les légumes avec la préparation.</li> <li>- Mélanger avant de servir.</li> </ul>
<b>Dosages :</b>	
<b>DDM Garantie Réception Entrepôt :</b>	120 Jours
<b>Mode de conservation du produit :</b>	À conserver entre 2°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>	1704KJ - 407Kcal				
<b>Matières grasses</b>	19 g				
<b>- dont acides gras saturés</b>	10 g				
<b>Glucides</b>	55 g				
<b>- dont sucres</b>	7.1 g				
<b>Fibres</b>	1.3 g				
<b>Protéines</b>	3.8 g				
<b>Sel</b>	15.6 g				

\* Taille de la portion =

\*\*% 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  
 Convient aux végétaliens : NON  
 Produit biologique : NON

Sans OGM: OUI

### 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	3011360029485	KN COURONNEMENT LARD 1KG					1	1.115	117	132	223	3.444012	
CARTON	3011362948029	6				UC/ Cart	6	6.915	360	265	230	21.942	
COUCHE	8720182727176	9	CARTON	54		UC/ Che	54	62	1200	800	1530	197	
PALETTE	8720182727176	6	COUCHE	54	CARTON	324	UC/ Pal	324	398.4	1200	800	1530	1468.8

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](http://www.ufs.com)  
Vous pouvez également nous contacter par mail :  
[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)