



**Knorr Fonds Brun Lié
déshydraté Boîte 750g
jusqu'à 30L**



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=293273024_68ADA2BE1F8CCB599D661B9CC59D6A6A&file

AVANTAGES PRODUIT

-Apporte goût et caractère à tous vos plats
-Un goût intense de bœuf aux notes caramélisées
-Apporte à vos sauces une belle coloration brune et brillante
-Sans exhausteur de goût, sans conservateur, sans colorant artificiel
-Une liaison dense et optimale

Dénomination légale :	Fonds brun lié déshydraté			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Ingrédients : maltodextrine, amidons (pomme de terre, maïs), arômes, oignon ¹ grillé, sel, purée de tomates ¹ , sucre caramélisé, fond de bœuf concentré 0,1%. Peut contenir : BLÉ, SEIGLE, ORGE, AVOINE, ŒUFS, SOJA, LAIT, CÉLERI et MOUTARDE. ¹ Légumes issus de l'agriculture durable : 12%.	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
	Lupin et produits à base de lupin			x
ADDITIFS	Mollusques et produits à base de mollusques			x
- Présents dans la recette :				

INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	PRÉPARATION VERSER LE PRODUIT DANS L'EAU BOUILLANTE REMUER À L'AIDE D'UN FOUET ET REPORTER À ÉBULLITION PENDANT 2 MIN																	
Dosages :	DOSAGE <table><tr><td>BASE DE SAUCE</td><td>/</td><td>ELEMENT DE CUISSON</td></tr><tr><td>FONDS BRUN LIÉ + EAU</td><td>/</td><td>FONDS BRUN LIÉ + EAU</td></tr><tr><td>50 g + 1 L</td><td>/</td><td>25 g + 1 L</td></tr><tr><td>250 g + 5 L</td><td>/</td><td>125 g + 5 L</td></tr><tr><td>750 g + 15 L</td><td>/</td><td>750 g + 30 L</td></tr></table>			BASE DE SAUCE	/	ELEMENT DE CUISSON	FONDS BRUN LIÉ + EAU	/	FONDS BRUN LIÉ + EAU	50 g + 1 L	/	25 g + 1 L	250 g + 5 L	/	125 g + 5 L	750 g + 15 L	/	750 g + 30 L
BASE DE SAUCE	/	ELEMENT DE CUISSON																
FONDS BRUN LIÉ + EAU	/	FONDS BRUN LIÉ + EAU																
50 g + 1 L	/	25 g + 1 L																
250 g + 5 L	/	125 g + 5 L																
750 g + 15 L	/	750 g + 30 L																
DDM Garantie Réception Entrepôt :	90 Jours																	
Mode de conservation du produit :	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	1398kJ - 331kcal		70kJ - 17kcal		
Matières grasses	1.7 g		<0.5 g		
- dont acides gras saturés	0.5 g		<0.1 g		
Glucides	71 g		3.5 g		
- dont sucres	11 g		0.5 g		
Fibres	2.2 g		<0.5 g		
Protéines	7 g		<0.5 g		
Sel	11.8 g		0.6 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 Sans Alcool: NON
 Convient aux végétaliens : NON Kasher: NON Halal: NON
 Produit Biologique: NON
 Produit ionisé : NON

INFORMATIONS LOGISTIQUES

ELEMENT	EAN							AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
								Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	8711200461837	KN FONDS BRUN LIE 750G						0,75	0,824	115	130	150	2,2425
CARTON	8711200461981	6				UC/ Cart		4,5	5,092	360	265	156	14882400
COUCHE		9	CARTON	54			UC/ Che						
PALETTE	8720182327567	5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/ Pal	202,5	254,1	1200	800	930	892800000

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