



Knorr Fumet de Crustacés Déshydraté
Boîte de 600g jusqu'à 24L



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=76107424_EF90B821905E4A92F83D4356BB28DED2&file=...

AVANTAGES PRODUIT

- Les meilleurs ingrédients pour un goût juste et fin
- Un juste équilibre entre les notes de crevettes, homard, calamar, d'épices et d'aromates
 - équilibre des saveurs
- Maîtrisez à 100% le goût final de votre sauce
 - Sans conservateur
 - Sans exhausteur de goût

Dénomination légale :	Fumet de crustacés déshydraté			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Ingrédients : amidon, CREVETTE 12%, sel, purée de tomate ³ , maltodextrine, sucre, arômes, oignon, extrait de levure, extrait de CALAMAR 2,5%, huiles végétales (maïs, tournesol), ail ³ , extrait de HOMARD 0,6%, graines de fenouil, sirop de glucose, gingembre, amidon modifié, romarin ³ , poivre de Cayenne, colorant (caroténoïdes). Peut contenir : BLÉ, SEIGLE, ORGE, AVOINE, ŒUFS, POISSON, SOJA, LAIT, CÉLERI et MOUTARDE. ³ Ingrédients issus de l'agriculture durable : 10%.	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		

E160 - Caroténoïdes - Amidon modifié -	<div> - Présents dans la recette : </div> <div> Oeufs, Soja, Seigle, Poisson, Orge, Moutarde, Lait, Homard, Crevette, Céleri, Calamar, Blé, Avoine </div>
--	---

INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	PRÉPARATION : Porter l'eau à ébullition. Verser la poudre en remuant. Laisser mijoter pendant 2 minutes en remuant de temps en temps.
Dosages :	<div> <div>Base de sauce / Élément de cuisson</div> <div> <div><powder> 50 g 600 g / 25 g 600 g</div> <div><water> 1 L 12 L / 1 L 24 L</div> </div> </div>
DDM Garantie Réception Entrepôt :	120 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	1321kJ - 316kcal		66kJ - 16kcal		
Matières grasses	4 g		< 0.5 g		
- dont acides gras saturés	0.9 g		< 0.1 g		
Glucides	52 g		2.6 g		
- dont sucres	13 g		0.7 g		
Fibres	3.2 g		< 0.5 g		
Protéines	16 g		0.8 g		

Sel	13.7 g		0.69 g		
------------	--------	--	--------	--	--

* Taille de la portion =

¹ : Préparé selon le mode d'emploi (en base de sauce pour les fonds, jus et fumets)

**% d'Apport de référence pour un adulte type (8400 kJ / 2000 kcal)

Convient aux végétariens :

Sans OGM: OUI

Sans Alcool:

Convient aux végétaliens :

Kasher:

Halal:

Produit Biologique: NON

Produit ionisé :

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	8711200461936	KNORR FT CRUSTACÉS 600G						0,6	0,674	115	130	150	2,2425
CARTON	8711200462186	6				UC/ Cart		3,6	4,192	360	262	156	14,7
COUCHE		9	CARTON	54		UC/ Che							
PALETTE	8711200462643	7	COUCHE	63	CARTON	378	UC/ Pal	226,8	289,1	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