



## Knorr Concentré Liquide Bœuf 1L



[https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=110394144\\_F81C9188827E7A4D14F9D478829DC60F&file=...](https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=110394144_F81C9188827E7A4D14F9D478829DC60F&file=...)

### AVANTAGES PRODUIT

- Le Concentré Liquide Bœuf Knorr apporte un goût intense et authentique, parfait comme base ou comme assaisonnement
- Différentes applications possibles tant dans les préparations chaudes que froides
  - Texture liquide, facile à doser et à délayer
- Ne contient pas d'exhausteur de goût, ni de conservateur ou de colorant artificiel
  - Ne contient pas de gluten ni de lactose

Dénomination légale :	Assaisonnement liquide concentré			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Bouillon goût bœuf concentré : 62% (eau, extrait de viande de bœuf : 3%), sel, arômes, extrait de levure, graisse de bœuf : 1%, jus d'oignon <sup>1</sup> concentré, amidon modifié de maïs, acidifiant (acide citrique), épaississant (gomme xanthane), ail <sup>1</sup> en poudre, huile de tournesol, antioxydant (extraits de romarin). Sans gluten. Sans lactose. <sup>1</sup> Ingrédients issus de l'agriculture durable.	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :			
	<b>Allergènes</b>	<b>Oui</b>	<b>Traces</b>	<b>Non</b>
	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
E330 - Acide citrique - E392 - Extraits de romarin - E415 - Gomme xanthane - E14xx - Amidon modifié -	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette :			



Unilever  
Food  
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

<b>Mode d'emploi :</b>	Agiter avant emploi.
<b>Dosages :</b>	Pour assaisonner vos plats : dosage selon votre goût, un dosage de 20 g par litre est recommandé. Pour préparer un bouillon, base pour soupes ou un fond : mélanger 30 g de produit dans un litre d'eau bouillante.
<b>DDM Garantie Réception Entrepôt :</b>	90 Jours
<b>Mode de conservation du produit :</b>	À conserver au sec et à température ambiante.
<b>Pays de Conditionnement :</b>	Suède

## 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>	293kJ - 70kcal	358kJ - 86kcal	< 17kJ - < 4kcal		
<b>Matières grasses</b>	1.7 g	2 g	< 0.5 g		
<b>- dont acides gras saturés</b>	0.9 g	1 g	< 0.1 g		
<b>Glucides</b>	4.6 g	5.6 g	< 0.5 g		
<b>- dont sucres</b>	2.6 g	3.2 g	< 0.5 g		
<b>Fibres</b>	< 0.5 g	< 0.5 g	< 0.5 g		
<b>Protéines</b>	8.3 g	10 g	< 0.5 g		
<b>Sel</b>	20.7 g	25.2 g	0.63 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	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	8720182316912	KN CONC LIQ BŒUF 1L						1	1,286	94	94	294	2,597784
CARTON	8720182317032	6				UC/ Cart		7,356	7,946	295	195	299	17,2
COUCHE		16	CARTON	96		UC/ Che							
PALETTE	8720182317094	5	COUCHE	80	CARTON	480	UC/ Pal	588,5	661,2	1200	800	1645	1579,2

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