


PROFESSIONAL

Fond de Veau - brique de 1L Knorr Professional



LES PLUS PRODUIT

- Lentement cuit avec des os rôtis et des légumes frais.
- A cuisiner comme votre propre fond: rôti, mijoté ou réduit.
- Préparé comme un chef le ferait en cuisine.
- Sans gluten
- Sans lactose
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: fond de veau.

Ce Fond de Veau Knorr Professional a été préparé selon une méthode de cuisson traditionnelle avec 100% d'ingrédients naturels: après avoir rôti les os de veau et leur viande, nous les portons soigneusement à ébullition avec les légumes et le bouquet garni, afin d'en extraire toutes les saveurs. La préparation est alors filtrée et soigneusement réduite, pour vous offrir un fond parfaitement équilibré en goût.

Liste d'ingrédients: Eau, os de veau rôtis¹, légumes² (oignon, carotte), purée de tomates, ail, laurier, poivre noir.

1L de Fond de Veau est préparé en moyenne à partir de: ¹1000g d'os de veau rôtis et ²50g de légumes.

*Préparé avec des os rôtis et des légumes frais. Stérilisé.

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE):

- présents dans la recette: -.
- peut contenir: -.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 ml de produit tel que préparé	Pour une portion de 80 g de produit tel que préparé	**
Energie	167 kJ/ 39 kcal	171 kJ/ 40 kcal	134 kJ/ 31 kcal	2/2
Graisses	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	<1
- dont acides gras saturés	<0,1 g	<0,1 g	<0,1 g	<1
Glucides	<0,5 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
- dont sucres	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	<1
Fibres alimentaires	0,8 g	0,8 g	0,6 g	NA
Protéines	9,4 g	9,6 g	7,5 g	15
Sel	0,4 g	0,41 g	0,32 g	5

**% apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson): non

Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons): non

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques :

Teneur en sel (NaCl) dans le produit: 0,4%.

pH: 6,2

DLUO Garantie Client Distributeur : 120 jours.

Mode de conservation du produit :

Avant ouverture : Conserver la brique dans un endroit frais et sec à température ambiante, à l'abri de la lumière et d'odeurs tenaces.

Après ouverture : Nous vous recommandons de conserver au réfrigérateur le fond restant et l'utiliser dans les 72h. Le fond non utilisé peut être surgelé dans un récipient adapté.

Qualité : Norme FSSC 22000 ou équivalent

HACCP en place

Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur

Produit non ionisé

Numéro d'agrément sanitaire CEE: **FI 60 245 EU**

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION		DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION				AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE					
	NORME GENCOD EAN 13						POIDS NET /KG	POIDS BRUT /KG	LONGUEUR PROFONDEUR Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME DM3 (pal M3)		
UNITE CONSOMMATEUR	8714100779439		KN PROF FOND DE VEAU 1L				1,025	1,054	92,0	60,0	196,0	1,082		
CARTON	8714100779446		8		UC/Cart	8,200	8,513	250	193	200	9,650			
COUCHE	8714100814772		18	CARTON	144	UC/Che	147,600	153,234	1200	800	200	192,000		
PALETTE	8714100779613		5	COUCHE	90	CARTON	720	UC/Pal	738,000	791,170	1200	800	1150	1,104

Code douanier: 21039090

NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions

20 rue des Deux Gares

92842 Rueil-Malmaison cedex

www.ufs.com

Tel: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com

