



Knorr Viandox
Assaisonnement Liquide
Viandox 665ml



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=169200032_5D963D2ABE61457AC1C25077F6C42246&file=

AVANTAGES PRODUIT

- Le Viandox Knorr® sublimerait vos préparations culinaires grâce à son arôme et son goût d'épices inimitable. Il deviendrait votre petit secret pour des plats encore plus savoureux !
- Découvrez également nos autres gammes de Bouillons Knorr® et Aides Culinaires Knorr®, les alliés de votre quotidien pour toutes vos recettes grâce à leurs épices et leurs herbes aromatiques !
 - Cet assaisonnement est idéal pour twister vos pâtes, votre riz, vos plats en sauces ou même vos légumes et viandes braisés. Il sublimerait également vos jus de viande.
 - Viandox de Knorr® : quelques gouttes, plein de goût ! Fondez pour le goût inimitable de cet assaisonnement.
 - Découvrez l'assaisonnement liquide Viandox de Knorr® dans son format 665 mL
- Réveillez vos préparations en quelques minutes : versez quelques gouttes d'assaisonnement Viandox pendant la cuisson de vos soupes et vos plats de viande ou poisson.

Dénomination légale :	Assaisonnement liquide.			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Ingrédients : eau, sel, extrait de levure (dont ORGE), colorants : E 150c et E 150a, sauce soja (eau, graines de SOJA, BLÉ, sel), exhausteurs de goût : glutamate de sodium, inosinate disodique et guanylate disodique, sucre, arômes (dont BLÉ et CÉLERI), acidifiants : acide lactique et acide citrique, sirop de glucose, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras.	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 :			Céleri, Soja, Orge, Blé



INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	Pour assaisonner 180 g de riz complet cuit, quinoa ou autres céréales, versez 1 cuillère à café (5 ml) de Viandox®. Pour la cuisson de vos pâtes au blé complet (100 g), utilisez 2 cuillères à soupe (30 ml) de Viandox® pour 1 L d'eau de cuisson. Pour assaisonner votre soupe maison (25 cl), versez 1 cuillère à café (5 ml) de Viandox®. Pour rehausser vos plats de volaille ou poisson (120 g), ajoutez 1 cuillère à café (5 ml) de Viandox®. Inutile de saler.
Dosages :	
DDM Garantie Réception Entrepôt :	450 Jours
Mode de conservation du produit :	À conserver entre 2°C et 25°C
Pays de Conditionnement :	France

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		208kJ - 48kcal			
Matières grasses		< 0.5 g			
- dont acides gras saturés		< 0.1 g			
Glucides		5.4 g			
- dont sucres		2.7 g			
Fibres		< 0.5 g			
Protéines		5.8 g			
Sel		25.5 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 : 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	3034450001024	KNORR VIANDOX BOUTEILLE					0,83	1,3	76	76	264	1,524864	
CARTON	3250541722030	6			UC/ Cart	4,98	7,982	235	158	275	10,2		
COUCHE		24	CARTON	144		UC/ Che							
PALETTE	8717163839973	4	COUCHE	96	CARTON	576	UC/ Pal	478,1	791,3	1200	800	1250	1200

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
 Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com