



Unilever  
Food  
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.



**Knorr Bouillon de Bœuf  
déshydraté 1kg jusqu'à  
50L**



[https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=110292288\\_18D30D158B3372221964EB7166F0D32685fa=11560/02011360028259\\_M1N1\\_602.png](https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=110292288_18D30D158B3372221964EB7166F0D32685fa=11560/02011360028259_M1N1_602.png)

### AVANTAGES PRODUIT

Le Bouillon de Bœuf déshydraté Knorr est un bouillon polyvalent au goût authentique, idéal pour les soupes, pour préparer des plats savoureux ou comme base pour les sauces. Et en plus, il ne contient pas d'exhausteurs de goût. Le bouillon se dissout instantanément et peut être utilisé à n'importe quel stade de la préparation.

- Texture en poudre, facile à doser et à dissoudre dans l'eau

Ne contient pas d'exhausteur de goût, ni de conservateur ou de colorant artificiel

Dénomination légale :

Bouillon de bœuf déshydraté

### INGRÉDIENTS

### ALLERGÈNES

Sel, maltodextrine, arômes, sucre, extrait de viande de bœuf 2,2%, sirop de caramel, extrait de levure, huile de maïs, amidon de pomme de terre, oignon\*, racine de livèche\*. Peut contenir: céleri, gluten, lait, moutarde, soja et œuf.

\*Ingrédients issus de l'agriculture durable: 0,4%.

Selon le règlement européen INCO n°1169/2011

	Allergènes		
	Oui	Traces	Non
Céréales contenant du gluten		x	
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 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
Mollusques et produits à base de mollusques			x

- Présents dans la recette :



### INFORMATIONS TECHNIQUES

#### Mode d'emploi :

1. Porter l'eau à ébullition.
2. Verser la poudre en remuant.
3. Laisser mijoter pendant 2 minutes en remuant de temps en temps.

#### Dosages :

POUDRE + EAU = BOUILLON

20 g + 1 L = 1 L

500 g + 25 L = 25 L

1 kg + 50 L = 50 L

#### DDM Garantie Réception Entrepôt :

90 Jours

#### Mode de conservation du produit :

À conserver entre 2°C et 25°C

#### Pays de Conditionnement :

Allemagne

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit préparé	pour 100 ml de produit préparé	Par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique	1010KJ - 241 kcal	20KJ - 5 kcal			
Matières grasses	2.6 g	< 0.5 g			
- dont acides gras saturés	0.8 g	< 0.1 g			
Glucides	41 g	0.8 g			
- dont sucres	9.6 g	< 0.5 g			
Fibres alimentaires	< 0.5 g	< 0.5 g			
Protéines	13 g	< 0.5 g			
Sel	36.6 g	0.74 g			

\* Taille de la portion =

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

Convient aux végétariens : NON      Sans OGM: NON      Sans Alcool: OUI  
 Convient aux végétaliens : NON      Kasher: NON      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	3011360028259	KN BOUILLON DE BŒUF 1KG						1	1,128	115	130	179	2,67605
CARTON	3011362825047	6				UC/ Cart	6	6,802	356	268	185	17,7	
COUCHE		9	CARTON	54		UC/ Che							
PALETTE	8720182291455	4	COUCHE	36	CARTON	216	UC/ Pal	216	269,9	1200	800	890	854,4

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](http://www.ufs.com)

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