



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.



**Knorr Fonds de Volaille
Déshydraté 750g jusqu'à
30L**



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=64525120_51675E1580B355F09C6FB52F3B39C09B&file=11

AVANTAGES PRODUIT

- Apporte toutes les saveurs d'un fonds traditionnel
- Un juste équilibre entre les notes de volaille, de légumes et d'aromates
- Préparé avec les meilleurs ingrédients et est sans exhausteur de goût, sans conservateur, sans colorant artificiel
- Liaison optimale
- Apporte un goût authentique à toutes vos préparations

Dénomination légale :	Fonds de volaille lié déshydraté			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Ingrédients : amidon de pomme de terre, graisse de palme, sel, maltodextrine, arômes (dont CÉLERI), LACTOSE, oignon : 3,3 %, viande de poule : 2,9 %, protéines de LAIT, graisse de poule, anti-agglomérant : E 551, jus de citron, graines de CÉLERI, sucre, antioxydant : extrait de romarin. Peut contenir : gluten, œuf.	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			
E392 - Extraits de romarin E551 - Dioxyde de silicium	Mollusques et produits à base de mollusques			
	- Présents dans la recette : Lait, Lactose, Céleri			

08/07/2022



INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	<p>Préparation :</p> <p>1) Verser la quantité nécessaire de Fonds de Volaille lié KNORR dans l'eau bouillante. 2) Remuer à l'aide d'un fouet. 3) Reporter à ébullition.</p>
Dosages :	<p>Base de sauce :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 g de Fonds de Volaille Lié + 1L d'eau - 250 g de Fonds de Volaille Lié + 5L d'eau - 750 g de Fonds de Volaille Lié + 15L d'eau <p>Élément de cuisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 25 g de Fond de Volaille Lié + 1L d'eau - 125 g de Fond de Volaille Lié + 5L d'eau - 750 g de Fond de Volaille Lié + 30L d'eau
DDM Garantie Réception Entrepôt :	120 Jours
Mode de conservation du produit :	Bien refermer la boîte après utilisation. A conserver dans l'emballage d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit frais et sec. La température de stockage ne doit pas dépasser 25 °C.
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			90kJ - 20kcal		
Matières grasses			1.0 g		
- dont acides gras saturés			0.6 g		
Glucides			2.5 g		
- dont sucres			< 0.5 g		
Fibres			< 0.5 g		
Protéines			< 0.5 g		
Sel			0.55 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 :	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	3011360017307	KNORR FONDS VOLAILLE 750G					0,75	0,827	115	130	150	2,2425	
CARTON	3011364173047	6			UC/ Cart	4,5	5,134	356	268	156	14,9		
COUCHE	8722700091905	9	CARTON	54		UC/ Che	40,5	46,21	1200	800	156	149,76	
PALETTE	8722700091899	7	COUCHE	63	CARTON	378	UC/ Pal	283,5	348,4	1200	800	1242	1192,3

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