



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.



**Knorr Bouillon pot-au-
feu déshydraté 1,1kg
jusqu'à 55L**



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=110293280_AE14D0082DBD1028D4959B00122598968&file=11560/08712566205264_H1N1_605.pdf

AVANTAGES PRODUIT

Le Bouillon pour Pot-au-feu déshydraté Knorr est un bouillon polyvalent au goût authentique, parfait pour assaisonner les viandes, les légumes et les féculents. Il se dissout instantanément et peut être utilisé à n'importe quel stade de la préparation.

- S'intègre parfaitement à toutes les étapes de vos préparations
- Texture en poudre, facile à doser et à dissoudre dans l'eau
- Ne contient pas de conservateur ou de colorant artificiel

Dénomination légale :

Bouillon de pot-au-feu déshydraté

INGRÉDIENTS

ALLERGÈNES

Sel, exhausteurs de goût: glutamate de sodium, guanylate disodique et inosinate disodique, amidon de pomme de terre, maltodextrine, arômes (arômes, exhausteurs de goût glutamate de sodium, inosinate disodique et guanylate disodique), oignon*, extrait de viande de bœuf 2,3%, huile de maïs, extrait de levure, persil*, carotte*, épices (curcuma*, noix de muscade). Peut contenir céleri, gluten, lait, moutarde, soja et œuf. *Ingrédients issus de l'agriculture durable: 3,1%.

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 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

ADDITIFS

E621 - Glutamate monosodique
E631 Inosinate disodique
E631 Inosinate disodique

- 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

1,1 kg + 55 L = 55 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	844KJ - 218 kcal	17KJ - 4 kcal			
Matières grasses	2.5 g	< 0.5 g			
- dont acides gras saturés	0.5 g	< 0.1 g			
Glucides	32 g	0.6 g			
- dont sucres	2.5 g	< 0.5 g			
Fibres alimentaires	0.6 g	< 0.5 g			
Protéines	18 g	< 0.5 g			
Sel	44.7 g	0.9 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	8712566295364	KN BOUIL POT AU FEU 1,1KG						1,1	1,228	115	130	179	2,67605
CARTON	8712566868384	6				UC/ Cart	6,6	7,402	356	268	185	17,7	
COUCHE		9	CARTON	54		UC/ Che							
PALETTE	8712566295388	5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/ Pal	297	358,1	1200	800	1075	1032

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