



Knorr Jus d'Agneau déshydraté 750g jusqu'à 30L



AVANTAGES PRODUIT

- > Le jus d'Agneau déshydraté Knorr est une base idéale pour des sauces au goût authentique.
- > Agrémenté d'une belle couverture aromatique, il apporte à vos préparations un vrai goût de viande et toutes les saveurs d'un fond traditionnel.
- > Il apporte à vos sauces brunes une belle coloration.
- > Il s'incorpore ultra rapidement dans vos sauces, très rapide à préparer.
- > Un juste équilibre entre les notes de viande d'agneau, de légumes et d'aromates.

Dénomination légale :	Préparation déshydratée de jus pour viande d'agneau			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
<p>maltodextrine, sel, amidon de pomme de terre, viande d'agneau¹ (8%), extrait de levure, oignon, purée de tomates², sirop de caramel, arômes (dont CÉLERI), jus de légumes concentré (CÉLERI, carotte, poireau, oignon), épices et aromates (ail, poivre, laurier, thym), correcteurs d'acidité (acétate de sodium et lactate de calcium), extrait de vin blanc, acidifiants (acide citrique et acide lactique). Peut contenir: gluten, lait, oeuf, soja, moutarde.</p> <p>¹origine viande d'agneau: UE ou hors UE. ²Tomates issues de l'agriculture durable.</p>	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	
- Présents dans la recette : CÉLERI				

INFORMATIONS TECHNIQUES

MODE D'EMPLOI	
Mode d'emploi :	1) Verser la quantité nécessaire de Jus d'Agneau KNORR dans l'eau bouillante. 2) Remuer à l'aide d'un fouet. 3) Reporter à ébullition.
Dosages :	- Base de sauce: 50g/L ----- Rendement: 15 L - Élément de cuisson: 25g/L ----- Rendement: 30L

DDM Minimum 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 (en g)	pour 100 ml de produit préparé (en g)	Pour la portion de produit préparé*	% d'Apport de Référence pour un adulte type
Valeur énergétique	1387kJ - 332kcal	69kJ - 17kcal		
Matières grasses	5,7 g	<0,5 g		
- dont acides gras saturés	2,4 g	<0,1 g		
Glucides	59 g	3 g		
- dont sucres	8,7 g	<0,5 g		
Fibres alimentaires	1,9 g	<0,5 g		
Protéines	11 g	0,5 g		
Sel	15,8 g	0,8 g		

* Taille de la portion =

Convient aux végétariens :	NON	Sans OGM:	OUI	Sans Alcool:	OUI
Convient aux végétaliens :	NON	Kasher:	NON	Halal:	
Produit Biologique:	NON	Organisme certifié:			
Produit ionisé :	NON				

INFORMATIONS LOGISTIQUES

ELEMENT	EAN	DESCRIPTION PALETTISATION						AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE				
								Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3	
UNITE CONSOMMATEUR	3011360083869	KNORR JUS AGNEAU 750G						0,75	0,827	115	130	150	2,2425	
CARTON	3011368386009	6			UC/Cart			4,5	5,134	360	265	156	14,9	
COUCHE	8722700091127	9		CARTON	54		UC/Che		40,5	46,206	1200	800	156	178,56
PALETTE	8722700091110	5	COUCHE	45	CARTON	270	UC/Pal		202,5	256,03	1200	800	930	892,8

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