



## Knorr Jus de Poulet déshydraté 750g jusqu'à 30L



### AVANTAGES PRODUIT

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

Dénomination légale :	Préparation déshydratée de jus pour viande de poulet			
<b>INGRÉDIENTS</b>	<b>ALLERGÈNES</b>			
<p>Maltodextrine, volaille : 13,3% (viande de poule* : 9,3%, graisse de poule), arômes, sel, oignon : 4,4%, sirop de caramel, extrait de levure, extrait de vin blanc, antioxydant : extrait de romarin.                  Peut contenir: gluten, lait, œuf, soja, céleri, moutarde.                  *origine viande de poule: UE</p>	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :			
	<b>Allergènes</b>	<b>Oui</b>	<b>Traces</b>	<b>Non</b>
	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 :				

### INFORMATIONS TECHNIQUES

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

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	1502KJ - 359Kcal	75KJ - 18Kcal		
Matières grasses	7 g	<0,5 g		
- dont acides gras saturés	1,3 g	<0,1 g		
Glucides	62 g	3,1 g		
- dont sucres	6,7 g	<0,5 g		
Fibres alimentaires	0,9 g	<0,5 g		
Protéines	11 g	0,5 g		
Sel	11,8 g	0,60 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	3011360083845	KNORR JUS POULET 750G	0,75	0,827	115	130	150	2,2425
CARTON	3011368384005	6 UC/Cart	4,5	5,134	360	265	156	14,9
COUCHE	8722700091424	9 CARTON 54 UC/Che	40,5	46,206	1200	800	156	178,56
PALETTE	8711200401260	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](http://www.ufs.com)

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