



Knorr Couronnement de légumes Ail & Persil déshydraté 1kg



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=377020992_932FFBD4C1D9B16384482273005E9687&file

AVANTAGES PRODUIT

- En quelques secondes, des légumes brillants !
- Marque les légumes, pour un effet travaillé.
- Apporte une saveur ronde et gourmande aux légumes
- Pour une mise en valeur des légumes dans l'assiette !
 - S'utilise aussi pour le poisson, les viandes
- Un délicieux goût d'ail et de persil sans exhausteur de goût

Dénomination légale :	Assaisonnement déshydraté			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Ingrédients : farine de riz, amidon de pomme de terre, ail ¹ (16%), graisse de palme, sel, maltodextrine, persil ¹ (4%), sucre, extrait de levure, curcuma, arômes, jus de citron. Peut contenir : céleri, céréales contenant du gluten, lait, moutarde, soja et œufs. ¹ Ingrédients issus de l'agriculture durable : 20%.	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			x
	Mollusques et produits à base de mollusques			x



- Présents dans la recette :

INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	Combi Steamer (+/- 40 g pour 1 kg de légumes) : Avec un bac gastronorme perforé : Cuire les légumes à la vapeur, puis saupoudrer de couronnement et mettre les légumes dans un bac non perforé. Couvrir, réserver et mélanger avant de servir. Avec un bac gastronorme non perforé : Saupoudrer les légumes selon la préférence, puis cuire au four mixte. Mélanger avant de servir. Eau : Délayer 250 g dans 1 L d'eau bouillante (pour 5 kg de légumes). Napper les légumes avec cette préparation. Mélanger avant de servir.
Dosages :	KNORR Couronnement des Légumes : 40 g / 100 g / 1 kg Légumes : 1 kg / 2,5 kg / 25 kg
DDM Garantie Réception Entrepôt :	120 Jours
Mode de conservation du produit :	Bien refermer la boîte après utilisation. À conserver au sec et à température ambiante.
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	1629kJ - 388kcal				
Matières grasses	16 g				
- dont acides gras saturés	8.8 g				
Glucides	57 g				
- dont sucres	4.3 g				
Fibres	2.4 g				
Protéines	5.3 g				



Sel	13.9 g				
------------	--------	--	--	--	--

* Taille de la portion =

¹ : Préparé selon le mode d'emploi (en base de sauce pour les fonds, jus et fumets)

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

Convient aux végétariens : OUI Sans OGM: OUI Sans Alcool: OUI
 Convient aux végétaliens : OUI Kasher: OUI Halal: OUI
 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	3011360040268	KN CL AIL PERSIL					1	1,115	117	132	223	3,444012	
CARTON	3011364026022	6			UC/ Cart	6	6,915	358	270	231	22328460		
COUCHE		6	CARTON	36		UC/ Che							
PALETTE	8720182718433	9	COUCHE	54	CARTON	324	UC/ Pal	324	398,4	1200	800	2229	2139840000

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