



**KNORR Jus de Veau Lié
déshydraté seau 4kg
jusqu'à 160L**



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=115258880_BE45AB58ACBE7CA8AE6E66A383A9BF82&file=

AVANTAGES PRODUIT

- Apporte toutes les saveurs d'un fonds traditionnel
- Un juste équilibre entre les notes de viande de veau rôtie, de légumes et d'aromates
- Apporte à vos sauces brunes une belle coloration
 - Liaison optimale
 - Sans exhausteur de goût
 - Sans colorant artificiel

Dénomination légale :	Préparation déshydratée de jus pour viande de veau			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Amidon de pomme de terre, sel, sirop de glucose, maltodextrine, arômes, extrait de levure, oignon ¹ (3%), purée de tomates ¹ (3%), huiles végétales (maïs, tournesol), sirop de caramel, viande de veau (2%), sucre, amidon modifié (maïs, tapioca), extrait de vin blanc. Peut contenir gluten, lait, œuf, soja, céleri, moutarde. ¹ Légumes issus de l'agriculture durable.	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
Amidon modifié -	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette :			



INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	<p>Préparation :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verser la quantité nécessaire de Jus de Veau Lié KNORR dans l'eau bouillante. 2. Remuer à l'aide d'un fouet. 3. Reporter à ébullition.
Dosages :	
DDM Garantie Réception Entrepôt :	120 Jours
Mode de conservation du produit :	À conserver entre 2°C et 25°C
Pays de Conditionnement :	Hongrie

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	1342kJ - 318kcal		67kJ - 16kcal	34kJ - 8kcal	
Matières grasses	3.6 g		< 0.5 g	< 0.5 g	
- dont acides gras saturés	0.8 g		< 0.1 g	< 0.1 g	
Glucides	60 g		3 g	1.5 g	
- dont sucres	5.3 g		< 0.5 g	< 0.5 g	
Fibres	1.1 g		< 0.5 g	< 0.5 g	
Protéines	10 g		0.5 g	< 0.5 g	
Sel	15.57 g		0.74 g	0.37 g	

* Taille de la portion = 50 ml

**% 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 : Sans OGM: OUI Sans Alcool:
 Convient aux végétaliens : Kasher: 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	8711200469628	KNORR JUS VEAU LIE 4KG						4	4,312	270	270	187	13,6323
CARTON		1			UC/ Cart								
COUCHE		13	CARTON	13			UC/ Che						
PALETTE	8711200469758	3	COUCHE	39	CARTON	39	UC/ Pal	156	193,2	1200	800	711	682,6

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