



## Knorr Concentré Liquide Veau 1L



[https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?k  
ey=160474208\\_8AD6BF597D23AD7F9FC42EF3C2512D9C&file=](https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=160474208_8AD6BF597D23AD7F9FC42EF3C2512D9C&file=...)

### AVANTAGES PRODUIT

- Le Concentré de Veau apporte un goût intense et authentique, parfait comme base ou comme assaisonnement
  - Différentes applications possibles tant dans les préparations chaudes que froides
    - Texture liquide, facile à doser et à délayer
    - Ne contient pas de gluten et de lactose
    - Mijoté à la perfection

Dénomination légale :	Assaisonnement liquide concentré			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Bouillon goût veau concentré : 62% (eau, extrait de viande de veau 5,8%), sel, arômes, extrait de levure, jus de légumes concentré (jus de carotte <sup>1</sup> concentré, jus d'oignon <sup>1</sup> concentré), purée de tomate double concentrée <sup>1</sup> , arôme de vin blanc, amidon modifié de maïs, épaississant (gomme xanthane), laurier, poivre noir. Sans gluten. Sans lactose. <sup>1</sup> Ingrédients issus de l'agriculture durable : 4,5%.	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 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
<b>ADDITIFS</b>	Lupin et produits à base de lupin			x
E415 - Gomme xanthane - E14xx - Amidon modifié -	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette :			

### INFORMATIONS TECHNIQUES



<b>Mode d'emploi :</b>	Agiter avant emploi.
<b>Dosages :</b>	Pour assaisonner vos plats : dosage selon votre goût, un dosage de 20 g par litre est recommandé. Pour préparer un bouillon, base pour soupe ou un fond : mélanger 30 g de produit dans un litre d'eau bouillante.
<b>DDM Garantie Réception Entrepôt :</b>	90 Jours
<b>Mode de conservation du produit :</b>	À conserver au sec et à température ambiante.
<b>Pays de Conditionnement :</b>	Suède

### 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 <sup>1</sup>	Par portion*	%** par portion*
<b>Valeur énergétique</b>	247kJ - 60kcal	301kJ - 73kcal	< 17kJ - < 4kcal		
<b>Matières grasses</b>	0.8 g	1 g	< 0.5 g		
<b>- dont acides gras saturés</b>	0.5 g	0.6 g	< 0.1 g		
<b>Glucides</b>	4.8 g	5.9 g	< 0.5 g		
<b>- dont sucres</b>	1.8 g	2.2 g	< 0.5 g		
<b>Fibres</b>	< 0.5 g	< 0.5 g	< 0.5 g		
<b>Protéines</b>	7.3 g	9 g	< 0.5 g		
<b>Sel</b>	21.7 g	26.4 g	0.66 g		

\* Taille de la portion =

<sup>1</sup> : 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 :	NON	Sans OGM:	OUI	Sans Alcool:	NON
Convient aux végétaliens :	NON	Kasher:	NON	Halal:	NON
Produit Biologique:	NON				
Produit ionisé :	NON				



### 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	8720182277992	KNORR CONC LIQ VEAU 1L						1	1,28	94	94	294	2,597784	
CARTON	8720182278005	6			UC/ Cart			7,272	7,862	295	195	299	17,2	
COUCHE		16	CARTON	96			UC/ Che							
PALETTE	8720182278029	5	COUCHE	80	CARTON	480	UC/ Pal		581,8	654,5	1200	800	1645	1579,2

Code douanier : 21041000

### 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)