



Unilever  
Food  
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.



## Knorr Professional Concentré liquide Volaille 1L



[https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=110395360\\_C7880D69F3ED9013D0DB\\_C9B83671434B&file=11560/08720182316929\\_C1N1](https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=110395360_C7880D69F3ED9013D0DB_C9B83671434B&file=11560/08720182316929_C1N1)

### AVANTAGES PRODUIT

Le Concentré Liquide Volaille vous donne accès à un assaisonnement liquide polyvalent aux saveurs classiques qui peut être utilisé comme assaisonnement ou base pour tous vos plats et vous permet ainsi de laisser libre cours à votre créativité. Ce concentré liquide de volaille, mijoté à la perfection, a un riche goût de volaille qui peut être ajouté à toutes sortes de plats. Peut être utilisé à tous les stades de la cuisson à chaud et à froid

### Dénomination légale :

### Assaisonnement liquide concentré

### INGRÉDIENTS

### ALLERGÈNES

Bouillon de poule concentré 59% (eau, extrait de viande de poule 5,6%), sel, sucre, extrait de levure, graisse de poule 5%, arômes, amidon modifié de maïs, acidifiant (acide citrique). Sans gluten. Sans lactose.

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

### ADDITIFS

E14XX Amidon modifié de maïs  
E330 Acide citrique

- Présents dans la recette :



### INFORMATIONS TECHNIQUES

<b>Mode d'emploi &amp; 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 soupes, ...) ou un fond : mélanger 30 g de produit dans un litre d'eau bouillante. Agiter avant emploi.
<b>DDM Garantie Réception Entrepôt :</b>	90 Jours
<b>Mode de conservation du produit :</b>	À conserver au sec et à température ambiante. Après ouverture : À conserver au réfrigérateur ou maximum 3 mois 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	Apports de référence (AR) 100 ml**
<b>Valeur énergétique</b>	503 kJ - 123 kcal	614 kJ - 150 kcal	<17 kJ - < 4 kcal	< 1%
<b>Matières grasses</b>	5,3 g	6,5 g	< 0,5 g	< 1%
<b>- dont acides gras saturés</b>	1,6 g	2 g	< 0,1 g	< 1%
<b>Glucides</b>	10 g	13 g	< 0,5 g	< 1%
<b>- dont sucres</b>	6,8 g	8,3 g	< 0,5 g	< 1%
<b>Fibres alimentaires</b>	<0,5 g	<0,5 g	< 0,5 g	
<b>Protéines</b>	7,4 g	9,1 g	< 0,5 g	< 1%
<b>Sel</b>	17,7 g	21,6 g	0,54 g	9%

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

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

### INFORMATIONS LOGISTIQUES

ELEMENT	EAN	DESCRIPTION PALETTISATION	AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
			Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFOND	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	8720182316929	KN CONC LIQ VOLAILLE 1L	1	1,281	94	94	294	2,597784
CARTON	8720182317070	6 UC/Cart	7,326	7,916	295	195	299	17,2
PALETTE	8720182317117	5 COUCHE 80 CARTON 480 UC/Pal	586,08	658,78	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)



---