



**Knorr Professional Concentré Liquide  
Bœuf 1L**



[https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=110394144\\_48357123A9665D794FA7C06E754974A6&file=11560/08720182316912\\_C1N1](https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=110394144_48357123A9665D794FA7C06E754974A6&file=11560/08720182316912_C1N1)

**AVANTAGES PRODUIT**

Le Concentré Liquide Bœuf Knorr 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 bœuf a un goût et une odeur de bœuf bien équilibrés. Il est transparent lorsqu'il est soluble et a une belle couleur brun rougeâtre. Le Concentré Liquide Bœuf Knorr aide à harmoniser votre plat, ajoute de la saveur et de l'intensité à votre préparation avec des saveurs classiques. Peut être utilisé à tous les stades de la cuisson à chaud et à froid.

Dénomination légale :	Assaisonnement liquide concentré			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Bouillon goût bœuf concentré 62% (eau, extrait de viande de bœuf 3%), sel, arômes, extrait de levure, graisse de bœuf 1%, jus d'oignon1 concentré, amidon modifié de maïs, acidifiant (acide citrique), épaississant (gomme xanthane), ail1 en poudre, huile de tournesol, antioxydant (extraits de romarin). Sans gluten. Sans lactose. 1Ingrédients issus de l'agriculture durable.	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 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
E14XX amidon modifié de maïs	Mollusques et produits à base de mollusques			x
E330 acide citrique	- Présents dans la recette :			
E415 Gomme xanthane				



### 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>	293 kJ - 70 kcal	358kJ - 864 kcal	< 17kJ - < 4 kcal	<1%
<b>Matières grasses</b>	1,7 g	2 g	<0,5 g	<1%
<b>- dont acides gras saturés</b>	0,9 g	1 g	<0,1 g	<1%
<b>Glucides</b>	4,6 g	5,6 g	<0,5 g	<1%
<b>- dont sucres</b>	2,6 g	3,2 g	<0,5 g	<1%
<b>Fibres alimentaires</b>	< 0,5 g	<0,5 g	<0,5 g	<1%
<b>Protéines</b>	8,3 g	10 g	<0,5 g	<1%
<b>Sel</b>	20,7 g	25,2 g	0,63 g	11%

\*\*% 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 PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3					
UNITE CONSOMMATEUR	8720182316912	KN CONC LIQ BŒUF 1L	1	1,286	94	94	294	2,597784					
CARTON	8720182317032	6	UC/Cart	7,356	7,946	295	195	299	17,2				
PALETTE	8720182317094	5	COUCHE	80	CARTON	480	UC/Pal	588,48	661,18	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)