



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.



Knorr Essentiel Bouillon de Bœuf 1kg jusqu'à 50L

AVANTAGES PRODUIT

Ce bouillon de bœuf préparé avec les meilleurs ingrédients est sans exhausteur de goût, sans colorant artificiel et sans conservateur. Il convient à tous car il est aussi sans gluten et sans lactose. Il apporte un goût authentique à toutes vos préparations tout en vous faisant gagner du temps en cuisine grâce à sa dilution instantanée.

| Dénomination légale : | Bouillon de boeuf déshydraté | | | |
|--|---|-----|--------|-----|
| INGRÉDIENTS | ALLERGÈNES | | | |
| Maltodextrine, sel, extrait de levure, arômes, extrait de bœuf 2,2%, sirop de caramel, graisse de bœuf 1,5% (graisse de bœuf, antioxydant : extrait de romarin), épices (curcuma*, racine de livèche*, persil tubéreux*), jus d'oignon* concentré, huile de tournesol. *Ingrédients issus de l'agriculture durable : 0,31%. | 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 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 |
| E392 - Extrait de romarin | Mollusques et produits à base de mollusques | | | x |
| | - Présents dans la recette : | | | |

INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :

Porter l'eau à ébullition.
Version la poudre en remuant.
Laisser mijoter pendant 2 minutes en remuant de temps en temps.



Dosages :

Poudre + eau = Bouillon

20 g + 1 L = 1 L

500 g + 25 L = 25 L

1 kg + 50 L = 50 L

**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 :

Roumanie

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

| Valeurs nutritionnelles moyennes | pour 100 g de produit tel que vendu | Par portion de produit préparé* |
|-----------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|
| Valeur énergétique | 994KJ - 237Kcal | 20KJ - 5Kcal |
| Matières grasses | 1,9 g | <0,5 g |
| - dont acides gras saturés | 1 g | <0,1 g |
| Glucides | 49 g | 1 g |
| - dont sucres | 3,5 g | <0,5 g |
| Fibres alimentaires | <0,5 g | <0,5 g |
| Protéines | 5,8 g | <0,5 g |
| Sel | 38,6 g | 0,78 g |

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 | | | | | | | AVEC POIDS PALETTE | | DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE | | | |
|---------------------------|---------------|------------------------|--------|----|--------|---------|--------|-----------------------|--------------------|---------------------------------------|---------|----------|---------------------|
| | | | | | | | | Poids net / Kg | Poids brut / Kg | LONGUEUR PROFONDEUR | LARGEUR | HAUTEUR | VOLUME DM3 (pal M3) |
| UNITE CONSOMM ATEUR | 8720182265579 | KN ESS BOUIL BOEUF 1KG | | | | | | 1 | 1,116 | 115 | 130 | 179 | 2,67605 |
| CARTON | 8720182265609 | 6 | | | | UC/Cart | 6 | 6,693 | 356 | 268 | 185 | 17,65048 | |
| PALETTE | 8720182265678 | 5 | COUCHE | 45 | CARTON | 270 | UC/Pal | 270 | 327,185 | 1200 | 800 | 1075 | 1,032 |

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