



**Knorr Fonds Brun Lié  
déshydraté seau 3,5kg  
jusqu'à 140L**



[https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=522361376\\_891E05824F413F4B60F5F9B495F5A0B7&file=11](https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=522361376_891E05824F413F4B60F5F9B495F5A0B7&file=11)

**AVANTAGES PRODUIT**

- Apporte goût et caractère à tous vos plats
- Un goût intense de bœuf aux notes caramélisées
- Apporte à vos sauces une belle coloration brune et brillante
- Sans exhausteur de goût, sans conservateur, sans colorant artificiel
- Une liaison dense et optimale

| Dénomination légale :   | Fonds brun lié déshydraté                                 |            |               |            |
|---|---|------------|---------------|------------|
| INGRÉDIENTS   | ALLERGÈNES  |            |               |            |
| Ingrédients : maltodextrine, amidons (pomme de terre, maïs), arômes, oignon <sup>1</sup> grillé, sel, purée de tomates <sup>1</sup> , sucre caramélisé, fond de bœuf concentré 0,1%.<br>Peut contenir : BLÉ, SEIGLE, ORGE, AVOINE, ŒUFS, SOJA, LAIT, CÉLERI et MOUTARDE. <sup>1</sup> Légumes issus de l'agriculture durable : 12%. | 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                         |            |               |            |
|   | Mollusques et produits à base de mollusques               |            |               |            |
|   | - Présents dans la recette :                              |            |               |            |

**INFORMATIONS TECHNIQUES**

|  |   |                      |   |                    |                      |   |                      |            |   |            |             |   |             |               |   |                |
|--|---|----------------------|---|--------------------|----------------------|---|----------------------|------------|---|------------|-------------|---|-------------|---------------|---|----------------|
| <b>Mode d'emploi :</b>                   | <p align="center"><b>PRÉPARATION :</b></p> <p align="center">VERSER LE PRODUIT DANS L'EAU BOUILLANTE<br/>REMUEUR À L'AIDE D'UN FOUET ET REPORTER À ÉBULLITION PENDANT 2 MIN</p>   |                      |   |                    |                      |   |                      |            |   |            |             |   |             |               |   |                |
| <b>Dosages :</b>                         | <p align="center"><b>DOSAGE :</b></p> <table border="0"> <tr> <td>BASE DE SAUCE</td> <td>/</td> <td>ÉLÉMENT DE CUISSON</td> </tr> <tr> <td>FONDS BRUN LIÉ + EAU</td> <td>/</td> <td>FONDS BRUN LIÉ + EAU</td> </tr> <tr> <td>50 g + 1 L</td> <td>/</td> <td>25 g + 1 L</td> </tr> <tr> <td>250 g + 5 L</td> <td>/</td> <td>125 g + 5 L</td> </tr> <tr> <td>3,5 kg + 70 L</td> <td>/</td> <td>3,5 kg + 140 L</td> </tr> </table> | BASE DE SAUCE        | / | ÉLÉMENT DE CUISSON | FONDS BRUN LIÉ + EAU | / | FONDS BRUN LIÉ + EAU | 50 g + 1 L | / | 25 g + 1 L | 250 g + 5 L | / | 125 g + 5 L | 3,5 kg + 70 L | / | 3,5 kg + 140 L |
| BASE DE SAUCE                            | /   | ÉLÉMENT DE CUISSON   |   |                    |                      |   |                      |            |   |            |             |   |             |               |   |                |
| FONDS BRUN LIÉ + EAU                     | /   | FONDS BRUN LIÉ + EAU |   |                    |                      |   |                      |            |   |            |             |   |             |               |   |                |
| 50 g + 1 L                               | /   | 25 g + 1 L           |   |                    |                      |   |                      |            |   |            |             |   |             |               |   |                |
| 250 g + 5 L                              | /   | 125 g + 5 L          |   |                    |                      |   |                      |            |   |            |             |   |             |               |   |                |
| 3,5 kg + 70 L                            | /   | 3,5 kg + 140 L       |   |                    |                      |   |                      |            |   |            |             |   |             |               |   |                |
| <b>DDM Garantie Réception Entrepôt :</b> | 120 Jours   |                      |   |                    |                      |   |                      |            |   |            |             |   |             |               |   |                |
| <b>Mode de conservation du produit :</b> | Bien refermer la boîte après utilisation. A conserver dans l'emballage d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit frais et sec. La température de stockage ne doit pas dépasser 25°C.  |                      |   |                    |                      |   |                      |            |   |            |             |   |             |               |   |                |
| <b>Pays de Conditionnement :</b>         | Allemagne   |                      |   |                    |                      |   |                      |            |   |            |             |   |             |               |   |                |

### 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>         | 1398kJ - 331kcal                    |                                      | 70kJ - 17kcal                               |              |                  |
| <b>Matières grasses</b>           | 1.7 g                               |                                      | < 0.5 g                                     |              |                  |
| <b>- dont acides gras saturés</b> | 0.5 g                               |                                      | < 0.1 g                                     |              |                  |
| <b>Glucides</b>                   | 71 g                                |                                      | 3.5 g                                       |              |                  |
| <b>- dont sucres</b>              | 11 g                                |                                      | < 0.5 g                                     |              |                  |
| <b>Fibres</b>                     | 2.2 g                               |                                      | < 0.5 g                                     |              |                  |
| <b>Protéines</b>                  | 7 g                                 |                                      | < 0.5 g                                     |              |                  |
| <b>Sel</b>                        | 11.8 g                              |                                      | 0.6 g                                       |              |                  |

\* Taille de la portion =

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

<sup>1</sup> : Préparé selon le mode d'emploi (en base de sauce pour les fonds, jus et fumets)

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 | 8711200469604 | KNORR FONDS BRUN 3,5KG |        |    |        |          | 3,5                | 3,812           | 270                                   | 270     | 187     | 13,6323    |       |
| CARTON             |               | 1                      |        |    |        | UC/ Cart |                    |                 |                                       |         |         |            |       |
| COUCHE             |               | 13                     | CARTON | 13 |        |          | UC/ Che            |                 |                                       |         |         |            |       |
| PALETTE            | 8711200469673 | 3                      | COUCHE | 39 | CARTON | 39       | UC/ Pal            | 136,5           | 173,7                                 | 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](http://www.ufs.com)  
 Vous pouvez également nous contacter par mail :  
[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)