



**Knorr Bouillon de
Volaille en pâte 1kg
jusqu'à 50L**



https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=113671904_3B473B224B1FB49EC371C7D7779248D3&file=

AVANTAGES PRODUIT

- Le Bouillon de Volaille en pâte Knorr apporte un goût intense et corsé à tous vos plats
 - Texture en pâte onctueuse, facile à doser
 - Préparé avec des légumes issus de l'agriculture durable
 - Ne contient pas de conservateur ou de colorant artificiel
 - Ne contient pas de gluten ni de lactose

Dénomination légale :	Bouillon de volaille en pâte			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Ingrédients : sel, graisse de palme, amidon de pomme de terre, exhausteurs de goût : glutamate de sodium, guanylate disodique et inosinate disodique, arômes, viande de poule 4% (viande de poule, sel, antioxydant : extrait de romarin), graisse de poule : 3,5% (graisse de poule, antioxydant : extrait de romarin), oignon*, curcuma*, sirop de caramel, maltodextrine. *Ingrédients issus de l'agriculture durable : 0,9%.	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :			
	Allergènes	Oui	Traces	Non
	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	
ADDITIFS	Lupin et produits à base de lupin			x
E392 - Extraits de romarin - E621 - Glutamate monosodique - E627 - Guanylate disodique - E631- Inosinate disodique, Amidon modifié -	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette :			



INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	<p>1. Porter l'eau à ébullition. 2. Ajouter la pâte en remuant. 3. Laisser mijoter pendant 1 minute en remuant de temps en temps.</p>
Dosages :	<p>DOSAGE PÂTE EAU BOUILLON 20 g + 1 L = 1 L 100 g + 5 L = 5 L 1 kg + 50 L = 50 L</p>
DDM Garantie Réception Entrepôt :	120 Jours
Mode de conservation du produit :	À conserver entre 2°C et 25°C
Pays de Conditionnement :	Italie

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 ¹	Par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique	1207kJ - 296kcal		24kJ - 6kcal		
Matières grasses	22 g		< 0.5 g		
- dont acides gras saturés	13 g		0.3 g		
Glucides	15 g		< 0.5 g		
- dont sucres	< 0.5 g		< 0.5 g		
Fibres	< 0.5 g		< 0.5 g		
Protéines	11 g		< 0.5 g		
Sel	50 g		1 g		

* Taille de la portion =

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

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

Convient aux végétariens : Sans OGM: OUI Sans Alcool:
 Convient aux végétaliens : Kasher: 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	
UNITE CONSOMMATEUR	3011360041012	KN 123 BOUILLON VOL PATE						1	1,06	116	132	102	1,561824	
CARTON	3011364101040	6			UC/ Cart			6	6,52	380	260	115	11,4	
COUCHE		8	CARTON	48			UC/ Che							
PALETTE	8712566348459	9	COUCHE	72	CARTON	432	UC/ Pal		432	494,4	1200	800	1185	1137,6

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
 Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com