



Knorr Couronnement de légumes oignons et fines herbes Déshydraté 1kg



AVANTAGES PRODUIT

- En quelques secondes, des légumes brillants !
- Marque les légumes, pour un effet travaillé.
- Apporte une saveur ronde et gourmande aux légumes.
- Pour une mise en valeur des légumes dans l'assiette !
- S'utilise aussi pour le poisson, les viandes.
- Un délicieux goût oignon et fines herbes sans exhausteur de goût.

Dénomination légale :	Assaisonnement déshydraté			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Ingrédients : amidon, graisse de palme, maltodextrine, sel, farine de riz, sucre, oignon 4,5%, oignon grillé 2,8% (oignon, huile de tournesol), fines herbes 1,8% (persil 1%, livèche 0,5%, ciboulette 0,3%), extrait de levure, arômes (dont LAIT), épices (ail 1%, paprika, poivre), jus de citron. Peut contenir : céréales contenant du gluten, œuf, céleri, moutarde, soja. 1 Ingrédients issus de l'agriculture durable : 7%.	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
	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présent dans la recette :		Lait	



INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	Préparation : Combi Steamer (+/- 40g par 1kg de légumes) Un bac gastronorme perforé : Cuisson vapeur des légumes ensuite saupoudrer de couronnement et mettre les légumes dans un bac non perforé. Couvrir, réserver et mélanger avant de servir. Un bac gastronorme non perforé : Saupoudrer les légumes selon la préférence ensuite cuire au four mixte. Mélanger avant de servir. Eau : Délayer 250g dans 1L d'eau bouillante par 5kg de légumes. Ensuite napper les légumes avec la préparation. Mélanger avant de servir.
Dosages :	
DDM Garantie Réception Entrepôt :	120 Jours
Mode de conservation du produit :	A conserver entre 2°C et 25°C
Pays de Conditionnement :	Pologne

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	1697KJ - 405Kcal				
Matières grasses	19 g				
- dont acides gras saturés	11 g				
Glucides	54 g				
- dont sucres	6,7 g				
Fibres	2,6 g				
Protéines	2,8 g				
Sel	16 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 : OUI

Convient aux végétaliens : NON

Produit biologique : NON

Le produit ne contient pas d'ingrédient issu d'OGM faisant l'objet d'un étiquetage (conformément à la réglementation européenne).



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	3011360021175	KN COURONNEMT OIGNON 1KG						1	1,115	117	132	223	3,444012
CARTON	3011362117616	6				UC/ Cart	6	6,915	360	265	230	21,942	
COUCHE		9	CARTON	54		UC/ Che	54	62	1200	800	1530	197	
PALETTE	8720182718136	6	COUCHE	54	CARTON	324	UC/ Pal	324	398,4	1200	800	1530	1468,8

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
www.ufs.com

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