

# Couronnement des légumes crème et fines herbes en boîte 1 kg KNORR

Article : 5205



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Assaisonnement déshydraté

**Descriptif produit :** Pour assaisonner +/- 25 kg de légumes. Colis de 6 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 1.000 kg

**Liste des ingrédients :** CRÈME (24%), amidon de pomme de terre, maltodextrine, graisse de palme, sel, farine de riz, sucre, extrait de levure, oignon, épices (ail, poivre, noix de muscade), fines herbes (0,9%) (ciboulette (0,4%), cerfeuil (0,3%), aneth (0,2%)), LACTOSE, protéines de LAIT, arômes (dont LAIT). Peut contenir gluten, œuf, céleri, moutarde.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Matière première	Union Europ., Hors UE
Fines herbes	France, Union Europ.

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

**Pays de transformation :** UE / Hors UE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 121

**Allergènes majeurs :** Lait

**Traces d'allergènes :** Céleri, Gluten, Moutarde, Oeuf

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** Sans porc, Végétarien

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

# Couronnement des légumes crème et fines herbes en boîte 1 kg KNORR

Article : 5205

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide ainsi que des amers aromatiques du n° 2103 90 30)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	223 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	117 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	132 système métrique		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**Mise en œuvre :** Le couronnement des légumes est un assaisonnement déshydraté qui permet de donner un goût spécifique ainsi qu'une belle brillance à vos légumes. Il s'utilise à chaud, principalement en saupoudrant les légumes encore chaud à la sortie du four puis en les mélangeant. Il est aussi possible de saupoudrer les légumes avant cuisson ou de diluer le couronnement dans un bouillon chaud avant d'en arroser les légumes. Le couronnement des légumes permet de parfumer et de marquer les légumes verts mais aussi les féculents (pâtes et riz) ainsi que des pièces de viande blanche (escalope de poulet, de veau ou de porc) ou des filets de poisson. Rendement : 40 g pour 1 kg de légumes. Boîte de 1kg, permet de traiter jusqu'à 25 kg de légumes.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
2,053	492	30	19	49	10	0.9	5.2	9.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.17

Type de matières grasses : Palme

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	54	0	54	Boîte	9		8718114765693
Palette	270	336.175	270	Boîte	45	1200x800x1300	8711200401307
Boîte	1	1.115	1	Boîte			8722700017332
Colis	6	6.915	6	Boîte		360x270x230	8722700504085
Pièce	1	0	1	Boîte			