

# Fonds blanc de veau en boîte 750 g KNORR

Article : 20652



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fonds blanc de veau déshydraté
- Descriptif produit :** 30 à 50 L de préparation. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.750 kg
- Liste des ingrédients :** Maltodextrine, sel, arômes (dont LAIT), graisse de palme, viande de veau 6,2%, sucre, amidon de pomme de terre, extrait de levure, jus de carotte concentré, caramel, oignon, extrait de viande de bœuf, poivre, antioxydants E320 et E310. Peut contenir gluten, œuf, céleri, moutarde.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
viande de veau	Union Europ., Hors UE

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 alcool, Sans conservateur
- Régimes particuliers :** Sans porc
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- 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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 16/11/2023 21:45

N° de version : 8.1

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	115 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	150 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	130 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 :** Secouer la boîte avant toute utilisation. Délayer la quantité nécessaire de produit dans le liquide bouillant et porter à ébullition tout en remuant au fouet. Dosage 30 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour sauce. Dosage 15 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour cuisson. Base pour veloutés et saucés blanches, pochage des viandes blanches, mouillement de blanquettes et de fricassées. Associé à des pommes vertes et du lait de coco, il constituera une base idéale pour une sauce curry. Rendement : De 15 à 30 g pour 1 L d'eau. Une boîte de 750 g permet de réaliser de 25 L de sauce à 50 L de base de cuisson (selon utilisation).

## 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							
1,421	340	10	5	55	6.9	0.5	7.3	22.1

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.73

**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
Pièce unitaire	0.75	0	1	Boîte			
Couche	40.5	0	54	Boîte	9		8722700091868
Palette	283.5	348.442	378	Boîte	63	1200x800x1242	8722700091851
Boîte	0.75	0.827	1	Boîte			3011360085009
Colis	4.5	5.134	6	Boîte		356x268x156	3011360085054
Pièce	0.75	0	1	Boîte			