

Bouillon de légumes granulé en boîte 1,2 kg KNORR

Article : 25505



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Bouillon de légumes déshydraté
- Descriptif produit :** +/- 60 L de préparation. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 1.200 kg
- Liste des ingrédients :** Sel, amidon (pomme de terre, pois), extrait de levure, sucre, légumes : 4,8% (oignon, CÉLERI, chou-fleur), jus de légumes concentrés : 2,6% (carotte, CÉLERI, oignon, poireau), huile d'olive vierge extra, épices et aromates (persil, ail, poivre, laurier, curcuma), maltodextrine, arômes, huile de tournesol. Peut contenir : gluten, lait, œuf.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Matière première	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 :** France [Département(s) : 67]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 121
- Allergènes majeurs :** Céleri
- Traces d'allergènes :** Gluten, Lait, Oeuf
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme
- Régimes particuliers :** Sans porc, Végétalien, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Bouillon de légumes granulé en boîte 1,2 kg KNORR

Article : 25505

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21041000 - Préparations pour soupes, potages ou bouillons; soupes, potages ou bouillons préparés

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. Verser la quantité de granulés nécessaire dans l'eau bouillante. Ramener à ébullition et cuire un instant en remuant au fouet. Dosage 20 g pour 1L d'eau si utilisé comme base de bouillon traditionnel. Base de cuisson pour poissons, viandes, légumes et féculents, velouté et sauce crème, cuisson de légumes et de féculents, fricassées et sautés, et surtout pochages. Sans réhydratation préalable : peut être utilisé en saupoudrage pour corser des sauces et autres recettes en touche finale ou pour donner du goût à une poêlée de légumes. Rendement : 20 g pour 1 L. La boîte permet de réaliser 60 L de bouillon.

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							
957	228	2.5	0.6	40	7.2	1.7	9.6	39.3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.84

Type de matières grasses : Olive, Tournesol

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
Boite	1.2	1.328	1	Boite		115x130x150	8712566307319
Colis	7.2	8.002	6	Boite		356x268x185	08712566884834
Couche	64.8	0	54	Boite	9		
Palette	324	385.09	270	Boite	45	1200x800x1075	08712566307333
Pièce unitaire	1.2	0	1	Boite			
Pièce	1.2	0	1	Boite			