

Fonds blanc de volaille en boîte 750 g KNORR

Article : 32613



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fonds blanc de volaille 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 :** Arômes (dont CÉLERI, OEUF), amidon de pomme de terre, maltodextrine, sel, extrait de levure, viande de poule : 2%, oignon : 1.5% graisse de poule : 0.8%, dextrose, jus de légumes concentrés (CELERI, carotte (0.1%), poireau, oignon), antioxydant : extrait de romarin.
Peut contenir : gluten, lait

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 :** UE / Hors UE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 121
- Allergènes majeurs :** Céleri, Oeuf
- Traces d'allergènes :** Gluten, Lait, Moutarde
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Pur beurre, Sans polyphosphate ajouté
- 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 : 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 en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures après ouverture

Mise en œuvre : Secouer la boîte avant toute utilisation. Délayer la quantité nécessaire de produit dans le liquide bouillant et ramener à ébullition tout en remuant au fouet. Dosage 25 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 velouté de volaille et sauce crème, cuisson de légumes et de féculents, fricassées et sautés de volaille, pochage des viandes blanches. Sans réhydratation préalable : peut être utilisé en saupoudrage pour corser des sauces en final et pour donner du goût à une poêlée de légumes. Rendement : De 15 à 25 g pour 1 L d'eau. Une boîte de 750 g permet de réaliser de 30 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							
1,200	300	3	1.5	51	3.5	0.6	13	21

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.33

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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	0.75	0.827	1	Boite			8722700093145
Colis	4.5	5.134	6	Boite		356x268x156	08722700701958
Couche	40.5	0	54	Boite	9		8722700091059
Palette	283.5	348.442	378	Boite	63	1200x800x1242	08722700091042
Pièce	0.75	0	1	Boite			