

Couronnement des légumes oignon et fines herbes en boîte 1 kg KNORR

Article : 43632



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 :** Amidon de pomme de terre, graisse de palme, maltodextrine, sel, oignon (6,9%), sucre, farine de riz, fines herbes (1,8%) (persil (1%), livèche (0,5%), ciboulette (0,3%)), extrait de levure, épices (ail, poivre, paprika), huile de tournesol, arômes (dont LAIT), jus de citron. Peut contenir gluten, œuf, céleri, moutarde.

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 :** 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%
- 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

Couronnement des légumes oignon et fines herbes en boîte 1 kg KNORR

Article : 43632

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
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	117 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	223 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	132 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

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 1 kg, 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							
1,700	410	19	13	55	9	1.5	2.5	16

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.13

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
Boite	1	1.115	1	Boite			3011360021175
Colis	6	6.915	6	Boite		360x265x235	3011362117616
Couche	54	0	54	Boite	9		8718114765648
Palette	270	336.175	270	Boite	45	1200x800x1305	8718114744353
Pièce	1	0	1	Boite			