

Couronnement des légumes ail et persil en boîte 1 kg KNORR

Article : 43634



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 : Farine de riz, amidon de pomme de terre, ail (16%), graisse de palme, sel, maltodextrine, persil (4%), sucre, extrait de levure, curcuma, arômes, jus de citron.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
farine de riz	Hors UE, Union Europ.

Pays de transformation : UE / Hors UE

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Céleri, Gluten, Lait, Oeuf

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

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 sauces tomates, du chutney de mangue liquide

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Le couronnement des légumes est un assaisonnement déshydraté qui permet de donner un goût spécifique, 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							
1,600	390	16	10	56	7	2	5	14

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.31

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		8718114765655
Palette	270	336.18	270	Boîte	45	1200x800x1305	8718114744001
Boîte	1	1.12	1	Boîte			3011360040268
Colis	6	6.91	6	Boîte		358x270x231	3011364026022
Pièce unitaire	1	0	1	Boîte			