

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. Peut contenir gluten, lait, œuf, céleri, moutarde.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine de Riz	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 :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans porc, Végétalien
- 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 sauces tomates, du chutney de mangue liquide ainsi que des amers aromatiques du n°

Couronnement des légumes ail et persil en boîte 1 kg KNORR

Article : 43634

2103 90 30)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	117 mm	Hauteur de l'unité de consommation	223 mm
Largeur de l'unité de consommation	132 mm		

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 : 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							
1,629	388	16	8.8	57	4.3	2.4	5.3	13.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.33

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	36	0	36	Boîte	6		8718114765655
Palette	324	398.4	324	Boîte	54	1200x800x1305	8720182718433
Boîte	1	1.115	1	Boîte			3011360040268
Colis	6	6.915	6	Boîte		358x270x231	03011364026022
Pièce unitaire	1	0	1	Boîte			
Pièce	1	0	1	Boîte			