

Fond brun lié en boîte 750 g KNORR 1-2-3

Article : 65958



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fonds brun lié déshydraté
- Descriptif produit :** +/- 37 L de préparation. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.750 kg
- Liste des ingrédients :** Amidon de pomme de terre, farine de BLÉ, sel, légumes (oignon grillé, purée de tomates), arômes (dont BLÉ, ORGE), maltodextrine, sucre, extrait de levure, colorant (caramel E150c), acidifiant (acide citrique), poivre, extrait de viande de boeuf (0,06%).
- Pays de transformation :** UE / Hors UE
- Allergènes majeurs :** Gluten
- Traces d'allergènes :** Céleri, Lait, Oeuf
- 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%

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. Délayer la quantité nécessaire de produit dans le liquide bouillant ou froid. Maintenir ou porter à ébullition. Cuire 3 minutes en remuant au fouet. Dosage 45 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour sauce. Dosage 20 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour cuisson. Pour les préparations des sauces brunes liées, les fonds de cuisson pour les viandes et légumes braisés. Sans réhydratation préalable : pour corser des sauces en touche finale. Rendement : De 20 à 45 g pour 1 L d'eau. Une boîte de 750 g permet de réaliser de 16.5 L de sauce à 37 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 | | | | | | | |
| 1,376 | 325 | 3 | 1.5 | 63 | 13 | 3 | 10 | 14 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.33

Type de matières grasses : Aucune

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 | 40.5 | 0 | 54 | Boîte | 9 | | 8712566087532 |
| Palette | 283.5 | 0 | 378 | Boîte | 63 | | 8712566087648 |
| Boîte | 0.75 | 0.856 | 1 | Boîte | | | 8712566087525 |
| Colis | 4.5 | 5.136 | 6 | Boîte | | | 8712566042906 |