

Fonds de volaille concentré liquide en bouteille 1 L KNORR PROFESSIONAL

Article : 178018



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Assaisonnement liquide concentré
- Descriptif produit :** Colis de 6 bouteilles
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Bouteille de 1.220 kg
- Liste des ingrédients :** Bouillon de poule concentré 59% (eau, extrait de viande de poule 5,6%), sel, sucre, extrait de levure, graisse de poule 5%, arômes, amidon modifié de maïs, acidifiant (acide citrique). Sans gluten. Sans lactose.

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 :** Suède
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 91
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans huile de palme
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 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	94 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	294 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	94 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 3 mois après ouverture

Mise en œuvre : Bien agiter la bouteille avant ouverture. Ouvrir la bouteille et le fond concentré est prêt à l'emploi. Il permet de rehausser des sauces chaudes ou froides, des marinades, des préparations diverses et les cuissons à mouillement plus ou moins long. Il peut aussi servir pour l'assaisonnement des féculents accompagnant des plats à base de viande blanche. Idéal pour la réalisation de jus courts et corsés pour accompagner des viandes rôties. Permet de corser des sauces en final à chaud et à froid. Rendement : Bouteille de 1 L. Environ 30 ml au litre de liquide traité soit près de 34 L de fond restitué.

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							
614	150	6.5	2	13	8.3	0.5	9.1	21.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.40

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
Colis	7.33	7.69	6	Bouteille		295x195x299	8720182317070
Bouteille	1.22	1.28	1	Bouteille			8720182316929
Couche	117.22	0	96	Bouteille	16		
Palette	586.08	614.88	480	Bouteille	80	1200x800x1645	8720182317117
Pièce	1.22	0	1	Bouteille			

Volume (litre) : 1