

Concentré liquide de légumes en bouteille 1 L KNORR PROFESSIONAL

Article : 178070



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Concentré de légumes
- Descriptif produit :** Colis de 6 bouteilles
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Bouteille de 1.240 kg
- Liste des ingrédients :** Bouillon de légumes concentré (67%) (eau, jus de carotte, jus d'oignon, jus de poireau), sel, extrait de levure, sucre, arômes, panais (1%), amidon modifié de maïs, épaississant (gomme xanthane), acidifiant (acide citrique), ail, huile de tournesol. Convient à une alimentation végétalienne.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Matière première	

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) :** 121
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans huile de palme
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc, Végétalien, 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 :** 21041000 - Préparations pour soupes, potages ou bouillons; soupes, potages ou

Concentré liquide de légumes en bouteille 1 L KNORR PROFESSIONAL

Article : 178070

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 concentré liquide est prêt à l'emploi. Il permet de réhausser 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 de rouge et 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							
276	66	0.5	0.1	11	9.6	1	4.2	20.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 8.40

Type de matières grasses : Maïs, Tournesol

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	7.44	8.02	6	Bouteille		295x195x299	8714100740439
Couche	119.04	0	96	Bouteille	16		
Palette	595.2	666.6	480	Bouteille	80	1200x800x1645	8714100740507
Bouteille	1.24	1.305	1	Bouteille			8714100740422
Pièce	1.24	0	1	Bouteille			

Volume (litre) : 1