



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 8.000 Brique de 1.025 kg

Liste des ingrédients : eau, os de veau rôtis¹, légumes² (oignon, carotte), purée de tomates, ail, laurier, poivre noir. 1L de Fond de Veau est préparé en moyenne à partir de: ¹1400g d'os de veau rôtis et ²50g de légumes. ¹Lentement cuisiné avec des os rôtis et des légumes frais

Pays de transformation : Finlande

Durée de vie totale du produit (jours) : 180

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans huile de palme

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 2,5%



Pomona Suisse
groupe pomona

Fond de veau brique 1L Knorr

Article : 261528

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
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							
175	41	0.5	0.1	0.5	0.5	0.8	9.8	0.41

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 19.60

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
Brique	1.025	1.054	1	Brique			08714100779439
Couche	147.6	0	144	Brique	18		
Colis	8.2	0	8	Brique			
Palette	738	0	720	Brique	90		