

PCE Fond blanc en pâte (20L) 1kg Knorr

Fonds Blanc en pâte

**Information technique et logistique :**

N°article	: 35193
A commander par	: 1 Pièce
Conditionnement	: Carton de 6
Unités par palette	: 432
DLC minimum à la livraison	: 30 Jours
Contenu net par unité	: 1000 GRM
Poids net (gr.) par unité	: 1000
Poids brut (gr.) par unité	: 1092

**Informations supplémentaires sur le produit :**

Conditions de stockage :

À conserver au sec et à température ambiante.

Allégations :

Tout commence par une bonne base. Et le Knorr Fonds de Cuisine Fond Blanc en Pâte est vraiment un produit magique : son utilisation est rapide et facile. Délayez la pâte dans la quantité de liquide indiquée et quelques minutes plus tard, vous disposez d'un fond sans grumeaux. Idéal pour vos plats de viande, plats mijotés classiques et originaux, soupes et sauces. Également disponible dans les versions suivantes : Fond Brun, Fond de Veau, Fond de Volaille, Fond de Crustacés, Fond d'Agneau, Fond de Poisson et Fond de Gibier. Proposé dans des emballages de 1 kg.

**Les ingrédients :**

Ingrédients: Maltodextrine, arômes (dont CÉLERI), graisse de palme, huile de tournesol, amidon de pomme de terre, sel, extrait de levure, viande de veau (0,8%) (viande de veau, antioxydants (E320, E310)), oignon.

**Les allergènes :**

Ce produit	Contient
Crustacés	Sans
Oeufs	Sans
Poissons	Sans
Lait	Sans
Noix	Sans
Arachides	Sans
Graines de sésame	Sans
Dioxyde de soufre et sulfites	Sans
Céréales	Sans
Soja	Sans
Céleri	Contient
Moutarde	Sans
Lupin	Sans
Mollusques	Sans

Valeurs nutritives :  
 nbre portions par emballage : 200

Valeurs nutritives	Par 100GR	Par 100ML préparé	% (3)
Energie (kJ)	1921kJ	96kJ	
Energie (kcal)	458kcal	23kcal	
Lipides (g)	25g	1.3g	2
Dont lipides saturés (g)	9.6g	0.5g	3
Glucides (g)	53g	2.7g	1
- Dont sucres (g)	2.6g	0.5g	1
Fibres alimentaires (g)	0.5g	0.5g	
Protéines (g)	4.2g	0.5g	1
Sel (g)	12g	0.58g	

(3) % de l'apport quotidien de référence par 100GR préparé

**Contact :**

Unilever Belgium  
 PO Box 10024, 1070 Anderlecht

**Disclaimer :**

Nous rédigeons toujours les informations alimentaires, telles que les listes d'ingrédients, les informations sur les allergènes, etc. avec toute l'attention nécessaire sur la base des informations dont nous disposons. Il est toutefois possible que ces informations aient été modifiées par le producteur ou le fabricant, à l'instar d'un changement de recette, des ingrédients, des proportions ou des allergènes, sans que nous en soyons informés. C'est la raison pour laquelle il se peut que les informations communiquées soient incomplètes, incorrectes ou pas à jour. Pour obtenir les informations correctes, nous renvoyons dès lors aux informations telles qu'elles figurent sur l'article/le produit même. Il s'agit des seules informations correctes. Pour les articles/produits non emballés, nous attirons votre attention sur le fait qu'il est possible que ces produits entrent en contact avec des substances contenant des allergènes, simplement en raison de la préparation, de la présentation ou des autres manipulations nécessaires à la vente de ces produits. Nous vous conseillons dès lors de laver ces produits avant utilisation. Toutes les données sont fournies par le producteur par le biais de MyProductManager (c), propriété de GS1. Pour toute information complémentaire, visitez la page: <http://www.gs1belu.org/>