

PCE Fond de veau liquide (32L) 1L Knorr Professio

Fond de veau

**Information technique et logistique :**

N°article	: 126264
A commander par	: 1 Pièce
Conditionnement	: Carton de 5
Unités par palette	: 380
DLC minimum à la livraison	: 30 Jours
Contenu net par unité	: 1000 MLT
Poids net (gr.) par unité	: 1010
Poids brut (gr.) par unité	: 1026

**Informations supplémentaires sur le produit :**

Mode d'emploi :

Bien agiter avant emploi.

Conditions de stockage :

À conserver à température ambiante. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 5 jours.

Allégations :

Nous souhaitons proposer des fonds parfaits aux chefs qui souhaitent réaliser leurs propres sauces signature sans avoir à consacrer des heures, du personnel, de l'électricité à la préparation.' Nous pensons que ces fonds authentiques sont les meilleurs d'Europe, fabriqués avec des bouillons maison, des légumes et des épices de haute qualité.  
'Sans gluten, sans lactose et sans allergènes, dans un format pratique.'

**Les ingrédients :**

Ingrédients: Bouillon de veau 84% (eau, viande de veau), bouillon de légumes (eau, carotte, champignon, oignon, tomate, ail, thym, poivre noir), collagène de b'uf, extrait de viande de veau 1,5%, amidon, purée de tomates, sel, oignons rissolés, jus de carotte concentré. 1L de Fond est préparé à partir de 480g de viande de veau. Sans gluten.  
Sans lactose: Teneur en lactose inférieure à 0,01 g/100 ml.

**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	Sans
Moutarde	Sans
Lupin	Sans
Mollusques	Sans

Valeurs nutritives :

Valeurs nutritives	Par 100ML
Energie (kJ)	19kJ
Energie (kcal)	79kcal
Lipides (g)	0.5g
Dont lipides saturés (g)	0.1g
Glucides (g)	1.5g
- Dont sucres (g)	0.5g
Fibres alimentaires (g)	0.5g
Protéines (g)	2.7g
Sel (g)	0.34g

**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.gsibelu.org/>