

630088 Fond blanc de veau en poudre (33L) 1kg

Marque	Knorr Professional
Article en stock	En stock
Température	Marchandise - sec
Hiérarchie web :		
Gamme	Bouillons et aides culinaires
Famille	Fonds, fumets et jus
Sous-Famille	Viande



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Poids (Net/Net égoutté/Brut)	1 kg / - / 1.127 kg
Conditionnement	Boîte
Code EAD	8718114990767
Code EAC	8718114890050
Pays d'origine	France
Conditions de stockage	Local à température ambiante
Dimension (H x l x p)	18 x 13 x 12 cm

INGRÉDIENTS

Ingrédients : Maltodextrine, sel, arômes (dont LAIT), graisse de palme, viande de veau (6,2%), sucre, amidon de pomme de terre, extrait de levure, jus de carotte concentré, caramel, oignon (0,1%), extrait de viande de boeuf, poivre, antioxydants (E320, E310). Peut contenir: gluten, oeuf, céleri.

CERTIFICATIONS ET RÉGIMES ALIMENTAIRES

ALLERGÈNES

	GLUTEN	LAIT	FRUITS DE MER	CRUSTACÉS	LUPIN	SOJA	CACAHUÈTE	CÉLÉRI	NOIX	MOUTARDE	OEUF	SULPHITES	SÉSAME	POISSON
CONTIENT														
PEUT CONTENIR	✓	✓						✓			✓			
NE CONTIENT PAS			✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓		✓	✓	✓
NON MENTIONNÉ														

Informations complémentaires

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100 g. Préparé

KJ	40.00 Kj
Kcal	10.00 Kcal
Lipides	0.30 g
Saturés	0.20 g
Glucide	1.50 g
dont (sucres)	0.20 g
Fibres	0.00 g
Protéines	0.20 g
Sel	0.65 g

OGM

	CONTIENT	NON MENTIONNÉ SUR L'EMBALLAGE
OGM		✓

CONSEILS D'UTILISATION

DESCRIPTION PRODUIT

Knorr Professional Fond Blanc de Veau en poudre est la base parfaite pour tous les plats mijotés, jus, soupes et sauces des chefs créatifs. Seuls les meilleurs ingrédients entrent dans la composition de ce fond de veau en poudre, ce qui explique son goût authentique. Ce condiment se dose et se dissout facilement et apporte un délicieux goût de viande de veau. Disponible en emballages de 1 kg. Également proposé en d'autres versions : Fond Clair de Volaille, Jus de Veau lié, Fond Brun, Jus d'agneau, Fumet de Crustacés, Fumet de poisson et Fond de Gibier.

CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver au sec et à température ambiante.



Date de modification : 18-04-2024

Disclaimer

Les informations mises à votre disposition sont rédigées avec une attention particulière et ce grâce aux éléments donnés par nos fournisseurs. Il est néanmoins possible que ces informations aient été modifiées et/ou complétées par le fournisseur sans que nous en ayons été avertis. Pour ce faire, nous vous invitons à toujours vérifier les informations sur l'étiquette du produit. Ce sont les seules informations garanties.

Bidfood ne peut en aucun cas être tenu responsable pour l'exactitude de ces données. La majorité de nos données sont fournies via My Product Manager, propriété de GS1. Les données relatives aux allergènes indiquées comme 'Non mentionné sur l'emballage' dans My Product Manager par le fabricant sont considérées comme 'Ne contient pas' afin d'apporter plus de clarté dans les recherches par allergène. Le fabricant est responsable de l'indication des allergènes présents ou potentiellement présents dans ses produits dans My Product Manager.