

4733 Fond de veau en pâte 1kg

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



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Poids (Net/Net égoutté/Brut)	1 kg / - / 1.08 kg
Conditionnement	Boîte
Code EAD	8711100458821
Code EAC	8711100658825
Pays d'origine	Suisse
Conditions de stockage	Local à température ambiante
Dimension (H x l x p)	16 x 13 x 12 cm

INGRÉDIENTS

Ingrédients: Maltodextrine, farine de BLÉ, huile de tournesol, arômes (dont BLÉ, ORGE, CÉLERI), amidon de pomme de terre, graisse de palme, sel, légumes (oignon, tomate, CÉLERI-RAVE), sucre, sirop de caramel, extrait de levure, viande de veau (0,8%), épices et aromates (noix de muscade, poivre, laurier), extrait de viande de boeuf, antioxydants (E320, E310). Peut contenir: lait, oeuf, moutarde.

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

Gluten : Contient Blé, Orge
 Peut contenir Avoine, Seigle

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100 ml. Préparé

KJ 140.00 Kj
 Kcal 34.00 Kcal
 Lipides 1.77 g
 Saturés 0.59 g
 Glucide 3.76 g
 dont (sucres) 0.72 g
 Fibres 0.13 g
 Protéines 0.57 g
 Sel 0.55 g
 Sodium 222.00 mg

OGM

	CONTIENT	NON MENTIONNÉ SUR L'EMBALLAGE
OGM		✓

CONSEILS D'UTILISATION

PRÉPARATION

Délayer 70 g de pâte dans 1 litre d'eau bouillante et laisser mijoter pendant 2 minutes.

DESCRIPTION PRODUIT

Fonds de veau concentré pour la préparation de tous vos fonds, bouillons, potages, et sauces.


CONDITIONS DE STOCKAGE

Conserver au sec et à température ambiante.



Date de modification : 18-01-2022

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.