

4131 Fond d'agneau 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 / - / 1.113 kg
Conditionnement	Boîte
Code EAD	8711100458838
Code EAC	8711100658832
Pays d'origine	Suisse
Conditions de stockage	Local à température ambiante
Dimension (H x l x p)	15 x 13 x 12 cm

INGRÉDIENTS

Ingrédients: LACTOSE, huile de tournesol, amidon de pomme de terre, farine de BLÉ, maltodextrine, graisse de palme, sel, viande d'agneau (6,6%), extrait de levure, purée de tomates, arômes (dont LAIT, CÉLERI), sirop de caramel, aromates (romarin, laurier, thym), oignon, épices (ail, poivre), correcteur d'acidité (E262ii, E327), acidifiant (E330, E270), betterave, extrait de vin blanc. Peut contenir: 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
 Peut contenir Avoine, Seigle

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100 ml. Préparé

KJ 118.00 Kj
 Kcal 28.00 Kcal
 Lipides 1.57 g
 Saturés 0.53 g
 Glucide 3.01 g
 dont (sucres) 1.18 g
 Fibres 0.09 g
 Protéines 0.54 g
 Sel 0.48 g
 Sodium 193.00 mg

OGM

	CONTIENT	NON MENTIONNÉ SUR L'EMBALLAGE
OGM		✓

CONSEILS D'UTILISATION

PRÉPARATION

Délayer 60 g de pâte dans 1 litre d'eau bouillante et laisser mijoter pendant 2 minutes.

DESCRIPTION PRODUIT

Convient pour la préparation de viande et ragoût d'agneau.

CONDITIONS DE STOCKAGE

A 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.