

624420

Jus de veau lié en poudre (21L) 1,365kg

Marque	_____	Knorr
Article en stock	_____	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)	_____	1.365 Kg / - / 1.51 Kg
Conditionnement	_____	Boîte
Code EAD	_____	8712566556472
Code EAC	_____	8712566128563
Pays d'origine	_____	Belgique
Conditions de stockage	_____	Local à température ambiante
Dimension (H x L x p)	_____	23 x 13 x 12 cm

INGRÉDIENTS

Ingrédients: Amidon modifié de pomme de terre, farine de BLÉ, arômes (dont CÉLERI, LAIT), graisse de palme, extrait de levure, sel, Sucre, purée de tomate (2,3%), oignon (2,2%), amidon de pois, colorant (E150c), viande de veau (0,6%), LACTOSE, jus d'oignon concentré, maltodextrine, protéines de LAIT, sauce soja (don't graines SOJA, BLÉ), fond de bœuf concentré, épices (noix de muscade, poivre), laurier, huile de tournesol, antioxydants (E320, E310). Peut contenir: œuf, 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

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100 g. Préparé

kJ	_____	63.00 KJ
Kcal	_____	15.00 Kcal
Lipides	_____	0.50 g
Acides gras saturés	_____	0.20 g
Glucides	_____	2.20 g
Sucres	_____	0.80 g
Fibres alimentaires	_____	0.50 g
Protéines	_____	0.70 g
Sel	_____	0.72 g

OGM

	CONTIENT	NON MENTIONNE SUR L'EMBALLAGE
OGM		✓

CONSEILS D'UTILISATION

Préparation: Portez la quantité d'eau nécessaire à ébullition. Diminuez le feu et versez la poudre en remuant dans l'eau bouillante. Laissez mijoter pendant 5 minutes et votre jus est prêt.

DESCRIPTION PRODUIT

Une base polyvalente, facile et rapide pour les sauces brunes : le Knorr Jus de veau Lié en poudre. Avec son goût de viande équilibré et sa structure veloutée, elle est idéale avec des viandes comme le bœuf ou le veau et de la volaille. La poudre se dissout immédiatement dans de l'eau bouillante et ne forme pas de grumeaux. Ajoutez des ingrédients de votre choix et des épices au jus légèrement lié pour une sauce personnalisée. En emballages de 1,365 kg de poudre. Le jus ne contient ni exhausteurs de goût, ni conservateurs. Découvrez aussi les autres bases de sauce Knorr en poudre : Sauce Tomate, Sauce Blanche, Sauce Espagnole, Demi-Glace et Sauce Béchamel.

CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver au sec et à température ambiante.

INSTRUCTIONS PRÉPARATION ET PRÉSENTATION

Préparation: Portez la quantité d'eau nécessaire à ébullition. Diminuez le feu et versez la poudre en remuant dans l'eau bouillante. Laissez mijoter pendant 5 minutes et votre jus est prêt.



Date de modification : 11-09-2025

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 PS in Foodservice. Les données relatives aux allergènes indiquées comme 'Non mentionné sur l'emballage' dans PS in Foodservice 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 PS in Foodservice.