Knorr Prof Gebonden Kalfsjus 1L 6X

Knorr

1L

EAN:
08718114713212 (CE)
08722700911821 (HE)

Artikelnummer: 000
TM: NL

Omschrijving

Knorr Professional Kalfsjus is een lichte vloeibare jus met een pure smaak. Dankzij het zorgvuldige bereidingsproces wordt de natuurlijke en verse kalfssmaak behouden. De kalfsjus heeft de smaakintensiteit en licht geleiachtige binding van een zelfgemaakte jus. Knorr Professional Kalfsjus is kant-en-klaar direct te gebruiken, maar laat ook alle ruimte voor eigen creativiteit. Een veelzijdige culinaire basis die past bij tal van gerechten en gebruikt kan worden als puntje op de i in een saus. Warm en koud toepasbaar, eenvoudig te bereiden in pan, oven of salamander en bain-marie stabiel. Verkrijgbaar in een handzaam literpak.

Herkomst

Land van herkomst: Duitsland

Wettelijke naam: Bereiding van jus voor kalfsvlees

Ingrediënten

Water, witte wijn, gemodificeerd maïszetmeel, geconcentreerde kalfsfond (1,6%) (kalfsextract, zout), aromas (bevat MELK, GERST, TARWE), vleesfond (0,8%) (kip, kalkoen, rund, water, zout), gistextract, zout, geconcentreerde groentesap (0,3%) (tomaat, wortel, knoflook, ui, champignon, prei, SELDERIJ), groenten (0,2%) (ui, prei, SELDERIJ, wortel), glucosestroop, MELKSUIKER, maisolie, suiker, specerijen en kruiden (knoflook, witte peper, laurier, tijm). Kan ei, mosterd en soja bevatten.

*Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.*
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. Disclaimer.

Powered by

Allergenen

Met	Kan sporen bevatten	Zonder	Niet aangeleverd
+	+/-	-	o

glutenbevattende granen	+	pinda's	-	pistachenoten	-
tarwe	+	soja	+/-	macadamianoten	-
rogge	o	melk	+	selderij	+
gerst	+	noten	-	mosterd	+/-
haver	o	amandelen	-	sesam	-
spelt	o	hazelnoten	-	sulfiet (E220 - E228)	-
khorasantarwe	o	walnoten	-	lupine	-
schaaldieren	-	cashewnoten	-	weekdieren	-
ei	+/-	pecannoten	-		
vis	-	paranoten	-		

Voedingswaarde

	Product			Na bereiding		
	Per 100 (g)	Per portie (103 g)	RI*/GDA	Per 100 (g)	Per portie (100 ml)	RI*/GDA
Energie (kJ/kcal)	120 / 30	30 / 7	1%	120 / 30	30 / 5	1%
Vetten	< 0.5 g	0.5 g	1%	< 0.5 g	0.1 g	1%
waarvan verzadigde vetzuren	< 0.1 g	0.1 g	1%	< 0.1 g	0.1 g	1%
Koolhydraten	3.5 g	0.9 g	1%	3.5 g	0.9 g	1%
waarvan suikers	0.8 g	0.5 g	1%	0.8 g	0.5 g	1%
Vezels	< 0.1 g	0.5 g	0%	< 0.1 g	0.1 g	0%
Eiwitten	2 g	0.5 g	1%	2 g	0.5 g	1%
Zout	0.97 g	0.24 g	4%	0.97 g	0.25 g	4%
natrium	0.39 g	0.1 g	0%	0.39 g	0.1 g	0%

*Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal).

Keurmerken & kenmerken

Bereidingswijze

Voor culinair gebruik: KNORR Professional Gebonden Kalfsfond is een culinaire basis zoals u deze zelf zou klaarmaken en biedt daarom volop ruimte voor uw eigen creativiteit. Geschikt voor al uw recepten, even gemakkelijk te gebruiken in pan, oven, salamander, magnetron als bain-marie. Daarnaast uitstekend te gebruiken in een koud bereidingsproces. Schudden voor gebruik.

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
ontvangst grossier	Onbekend	2°C - 25°C	135 dag(en)
Opmerking:			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities			
Conserveringsmethode			
Gebruiksinstructies op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	Voor opening koel en droog bewaren (11-20 ℃). De resterende saus na opening in een afgesloten recipient in de koelkast bewaren, binnen 48 uur gebruiken. De ongebruikte saus kan ingevroren worden.		
Type houdbaarheidsdatum			
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking			

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 08718114713212 - Knorr Prof Gebonden Kalfsjus 1L 6X
Handelseenheid - 08722700911821 - Knorr Prof Gebonden Kalfsjus 1L 6X

*Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.*
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. Disclaimer.

Powered by

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Knorr Prof Gebonden Kalfsjus 1L 6X
Korte naam	KNORR PROF GEBONDEN KALFSJU
EAN	08718114713212
Artikelnummer fabrikant	000
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	doos (98mm x 65mm x 172mm)
E-teken	Niet ingevuld
Netto inhoud	1000 ml
Netto gewicht	1.032 kg
Bruto gewicht	1.065 kg
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	10
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Handelseenheid

EAN	08722700911821
Artikelnummer fabrikant	000
Verpakking (LxBxH)	box (205mm x 200mm x 177mm)
Netto gewicht	6.192 kg
Bruto gewicht	6.485 kg
Aantal kleinere eenheden in deze verpakking	6

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	**euro pallet 120x80x12 (1200mm x 800mm x 1212mm)**
Netto gewicht	743.04 kg
Bruto gewicht	803.2 kg
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	120
Dozen per laag	20
Aantal lagen op pallet	6

*Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.*
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. Disclaimer.

Contactgegevens

Unilever Nederland, Knorr
Postbus 160, 3000 AD Rotterdam

Consumenten service
010-4394308

Specificatie laatst gewijzigd op 2023-05-23 door de producent.

v1.5.3 prodpp1450390dl2exly1ln1

*Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.*
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. Disclaimer.

Powered by