

Knorr Prof Held Gevogel Fond Pdr 900G 6X

Knorr



Knorr Professional Heldere Gevogeltefond Poeder 36L

EAN: 08718114890180 (CE)
TM: NL

Artikelnummer: 000

Omschrijving

Knorr Professional Heldere Gevogeltefond Poeder is een goede basis voor een rijke saus. De fond heeft een verfijnde en pure kippensmaak en laat alle ruimte voor eigen creativiteit. Lekker als basis voor soep, saus of jus, of om toe te voegen als smaakversterker in versbereidingen. Vrij van toegevoegde smaakversterkers, kunstmatige kleurstoffen en conserveermiddelen. Eenvoudig doseerbaar en simpel in bereiding. Het poeder is direct oplosbaar in kokend water en hoeft maar twee minuten te koken. Een bus heldere gevogeltefondpoeder van 900 gram geeft een opbrengst van 36 liter als basis voor saus en heeft een praktische, hersluitbare deksel.

Herkomst

Land van herkomst: Frankrijk

Wettelijke naam: Heldere gevogeltefond poeder

Ingrediënten

romas (bevat SELDERIJ), aardappelzetmeel, maltodextrine, zout, gistextract, kippenvlees (2%), ui (1,5%), kippenvet (0,8%), dextrose, geconcentreerd groentesap (SELDERIJ, wortel, prei, ui), antioxidant (rozemarijnextract). Bevat mogelijk gluten, melk, ei, mosterd.

Deze specificatie komt uit de database van PS in foodservice.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Allergenen

Met +	Kan sporen bevatten +/-	Zonder -	Niet aangeleverd 0
glutenbevattende granen	-	pinda's	-
tarwe	-	soja	-
rogge	-	melk	-
gerst	-	noten	-
haver	-	amandelen	-
spelt	-	hazelnoten	-
khorsantarwe	-	walnoten	-
schaaldieren	-	cashewnoten	-
ei	-	pecannoten	-
vis	-	paranoten	-
		pistachenoten	-
		macadamianoten	-
		selderij	+
		mosterd	+
		sesam	-
		sulfiet (E220 - E228)	-
		lupine	-
		weekdieren	-

Voedingswaarde

	Na bereiding
	Per 100 (ml)
Energie (kJ/kcal)	31 / 7
Vetten	< 0.5 g
waarvan verzadigde vetzuren	< 0.1 g
Koolhydraten	1.3 g
waarvan suikers	< 0.5 g
Vezels	< 0.5 g
Eiwitten	< 0.5 g
Zout	0.53 g

Keurmerken & kenmerken



Bereidingswijze

Bereidingswijze: Het product in kokend water oplossen. Gedurende 2 minuten laten koken. Dosering: Basis voor saus Product 25 g Water 1 L, Product Doos Water 36 L. Bevochtiging van bereiding Product 15 g Water 1 L, Product Doos Water 60 L

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

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
ontvangst grossier	Onbekend	0°C - 25°C	182 dag(en)
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities			
Conserveringsmethode			
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	Droog en bij kamertemperatuur bewaren.		
Type houdbaarheidsdatum			
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking			

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 08718114890180 - Knorr Prof Held Gevogel Fond Pdr 900G 6X

Handelseenheid - 08718114991009 - Knorr Prof Held Gevogel Fond Pdr 900G 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](#).

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Knorr Prof Held Gevogel Fond Pdr 900G 6X
Korte naam	KN PROF FOND GEVOGELTE 900G
EAN	08718114890180
Artikelnummer fabrikant	000
Intrastat-code	21041000
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	cup (115mm x 130mm x 179mm)
E-teken	Niet ingevuld
Netto inhoud	900 g
Netto gewicht	0.9 kg
Bruto gewicht	1.028 kg
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	360
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Handelseenheid

EAN	08718114991009
Artikelnummer fabrikant	000
Verpakking (LxBxH)	box (345mm x 268mm x 185mm)
Netto gewicht	5.4 kg
Bruto gewicht	6.202 kg
Aantal kleinere eenheden in deze verpakking	6

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet 120x80x12 (1200mm x 800mm x 1075mm)
Netto gewicht	243 kg
Bruto gewicht	304.09 kg
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	45
Dozen per laag	9
Aantal lagen op pallet	5

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 Food Solutions

Postbus 1250 3000 BG Rotterdam

Consumenten service

www.ufs.com

010-4394308

Specificatie laatst gewijzigd op 2022-03-02 door de producent.

Heb je vragen? Wil je meer weten over PS in foodservice? Stuur een mail naar info@PSinfoodservice.com of ga naar www.PSinfoodservice.com

v1.5.3 prodpp241174dl2ly1ln1

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