# igro Artikelpass

## Rinder Bouillon geliert

**Artikelnummer:** 4221960

Professional geliert (27lt)
*Knorr Professional Rinder Bouillon wurde schonend zubereitet, um den authentischen, vollmundigen Rind-Geschmack in einer gelierten Textur einzufangen – schmeckt natürlich und wie selbstgemacht.*

Knorr Profess.Bouillon Rind 2x800g

**Funktionale Bezeichnung:** Bouillon

**Verkehrsbezeichnung:** Rinder Bouillon geliert

**Marke:** Knorr | **Inhalt:** 800 g | **Gebindeinhalt:** 2

### Hinweise / Zusatzstoffe / Konservierungsstoffe:

**Laktosegehalt: unter 0,1 g/100 g**

### Zutaten:

Zutaten: 62% konzentrierte Rinderbouillon (Trinkwasser, Rindfleischextrakt), Speisesalz, Aroma, Hefeextrakt, Zwiebelsaftkonzentrat, Geliermittel (Xanthan, Johannisbrotkernmehl).

### Allergene (Codes):

X99 – Keine deklarationspflichtigen Allergene enthalten

### Hinweise zur Lagerung & Verwendung:

- **Lagerung:** Trocken lagern. Nach dem Öffnen innerhalb von 1 Monat aufbrauchen.
- **Verbraucherhinweis:** Zum Ansetzen von Suppen und Saucen
- **Verwendung/Zubereitung:** Einen Esslöffel (ca. 30 g) in 1 l heissem Wasser aufkochen.

### Durchschnittliche Nährwerte (pro 100g/ml)

| Nährstoff | Menge |
|---|---|
| **Energie** | **17.0 kJ / 4.0 kcal** |
| Fett | 0.5 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0.1 g |
| Kohlenhydrate | 0.5 g |

| | |
|---|---|
| davon Zucker | 0.5 g |
| Ballaststoffe | 0.5 g |
| Eiweiß | 0.5 g |
| Salz | 0.49 g |

## Abmessungen / Gewichte:

**Bruttogewicht:** 0.856 kg

**Höhe:** 145 mm

**Tiefe:** 90 mm

**Breite:** 90 mm

**Lieferanten-Art.-Nr.:** 95210

**Markeninhaber:** UNILEVER PLC

**Datenbereitsteller:** Unilever Germany Food Solutions

**Warengruppe (GPC):** ExtractsSaltMeatTenderisersShelfStable

**Datenstand:** 01.09.2026

**Produktbild:** Ansehen

**Inverkehrbringer / Kontakt:**

Unilever Food Solutions, Unilever Deutschland GmbH

Postfach 570 112, 22771 Hamburg