



Jus de boeuf premium déshydraté

Ref. 006703 | EAN 7613035244610



Fournisseur NESTLE PROFESSIONAL CULINAIRE

Marque CHEF®

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 600g
Unité de vente	Boite de 600 g
Durée de vie	456 jours
DLUO garantie	240 jours
Allergènes	Céleri
Allergènes (Traces)	Oeufs, Lait, Céréales contenant du gluten
Mode de conservation	Durabilité minimale : 12 mois. À conserver au sec et à l’abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation.
Conditions de conservation	Durabilité minimale : 12 mois. À conserver au sec et à l’abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation.
Température de stockage	De 6°C à 30°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	<p>Pour la réalisation de jus plus ou moins corsés, déglacage de cuisson ou vinaigrette.</p> <p>Condimenté avec des câpres et des cornichons, ce jus accompagnera parfaitement un effiloché de queue de boeuf en salade.</p>
Descriptif	<p>Le Jus de Boeuf CHEF est une recette puissante et riche en goût, alliant la saveur corsée des sucs pincés à la finesse délicate de la viande de boeuf.</p> <p>Il offre une base aromatique équilibrée, idéale pour sublimer vos préparations culinaires avec intensité et régularité.</p>
Ingrédients	<p>Fécules, sirop de glucose, sel iodé, extrait de levure, arômes (avec CELERI), huile de tournesol, oignon, colorant (caramel ordinaire), extrait de chicorée, sel, tomate, jus de cuisson de viande de boeuf 1,2%, ail, carotte, poivre blanc, laurier, thym. Peut contenir : OEUFs, LAIT, GLUTEN.</p>
Ingrédients primaires	<p>FRUITS_VEGETABLES_LEGUMINOUS_AND_NUTS (0%)</p>
Message marketing	<p>Jus de Boeuf CHEF: une recette puissante et riche en goût. L'alliance entre la</p>

saveur corsée des sucs pincés et le goût fin et délicat de la viande de boeuf. Un conditionnement pratique, hermétique, refermable, empilable et recyclable. Une étiquette claire facilitant l'identification de la gamme, du produit et des informations clés. Un bordereau de traçabilité détachable. Un très bon rapport qualité/prix : garantie du respect des exigences qualité de NESTLE PROFESSIONAL à un coût maîtrisé.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	0.656 Kilo	Volume	2 789 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	14.1 x 13.1 x 15.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	6	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	4.05 Kilos	Volume	15 181 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	37.1 x 27.1 x 15.1	Dimensions (unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	324	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	249 Kilos	Volume	1 158 720 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 120.7	Dimensions (unité)	Centimètre



NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 gr / ml non préparés	Pour préparation de 100 gr / ml
Valeur énergétique	340 Kilocalories 1 420 Kilojoules	333 Kilocalories 1 433 Kilojoules
Matières grasses	7.3 Grammes	< 16.7 Grammes
dont acides gras saturés	1.4 Grammes	< 3.3 Grammes
Glucides	57 Grammes	56.7 Grammes
dont sucres	9 Grammes	< 16.7 Grammes
Fibres alimentaires	2.8 Grammes	< 16.7 Grammes
Protéines	10.1 Grammes	< 16.7 Grammes
Sel	14.3 Grammes	14.33 Grammes

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	Slovaquie
Type d'emballage	Box

