

Jus de poulet premium déshydraté

Ref. 006706 | EAN 7613035245006

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 (Traces)	Oeufs, Lait, Céréales contenant du gluten, Céleri
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	Pour la réalisation de jus plus ou moins corsés, déglaçage de cuisson ou vinaigrette. Additionné d'un peu de vinaigre de Xérès, ce jus sera parfait pour accompagner un poisson rôti.
Descriptif	13,9% de poulet. Dilution parfaite à l'eau bouillante. Excellente tenue en liaison froide. Jus de Poulet CHEF : une recette puissante et riche en goût (13,9% de volaille). Le juste équilibre entre le goût caractéristique de la peau de poulet rôti, et la finesse du goût du blanc de volaille.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.
Ingrédients	Fécule, sirop de glucose, poulet 13,9% (extrait de poulet 7,3%, graisse de poulet 6,6%), sel iodé, extrait de levure, extrait de chicorée, arômes, ail, sel, oignon, poivre blanc, laurier, thym, extrait de vin blanc, extrait de paprika, antioxydant (extraits de romarin).Peut contenir : LAIT, OEUFS, CELERI, GLUTEN.
Message marketing	13,9% de poulet. Dilution parfaite à l'eau bouillante. Excellente tenue en liaison froide. Jus de Poulet CHEF : une recette puissante et riche en goût (13,9% de volaille). Le juste équilibre entre le goût caractéristique de la peau de poulet rôti, et

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr

la finesse du goût du blanc de volaille.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	0.66 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	4.11 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	247 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	364 Kilocalories 1 522 Kilojoules	367 Kilocalories 1 533 Kilojoules
Matières grasses	7 Grammes	< 16.7 Grammes
dont acides gras saturés	2.1 Grammes	< 3.3 Grammes
Glucides	64.3 Grammes	63.3 Grammes
dont sucres	4 Grammes	< 16.7 Grammes
Fibres alimentaires	1.3 Grammes	< 16.7 Grammes
Protéines	10.3 Grammes	< 16.7 Grammes
Sel	11.8 Grammes	11.67 Grammes

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	Slovaquie

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr