

Jus de veau lié déshydraté

Ref. 006725 | EAN 3033710031870

Fournisseur NESTLE PROFESSIONAL CULINAIRE

Marque CHEF®

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 1,2kg
Unité de vente	Boite de 1,2 kg
Durée de vie	456 jours
DLUO garantie	300 jours
Allergènes	Céréales contenant du gluten
Allergènes (Traces)	Oeufs, Lait, Céleri
Mode de conservation	Durabilité minimale : 15 mois. À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation.
Conditions de conservation	Durabilité minimale : 15 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	Base idéale pour toutes vos sauces brunes, braisages, mouillement de sautés. Utilisé dans une sauce au vin rouge corsée, il accompagnera tout aussi parfaitement un poisson rôti tel que le bar.
Descriptif	Référence du marché depuis 1976, le Jus de Veau Lié CHEF offre un subtil équilibre entre la viande de veau et la garniture aromatique, apportant efficacité et puissance à vos recettes. Issu du savoir-faire CHEF, il bénéficie d'une sélection rigoureuse des ingrédients, de dosages adaptés aux différents usages (cuissons, sauces), d'une dilution parfaite à l'eau bouillante et d'une excellente tenue en liaison froide comme au bain-marie. Nutri-Score B en base de cuisson, Nutri-Score C en base de sauce.
Bénéfices	Dilution parfaite à l'eau bouillante. Excellente tenue en liaison froide. A faible teneur en matières grasses tel que préparé.
Ingrédients	Fécules, sel, sucre, extrait de levure, farine de BLE, arômes, viande de veau 3,8%,

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

	maltodextrine, oignon, tomate, huile de tournesol, extrait de chicorée, colorant (caramel ordinaire), jus de cuisson de viande de boeuf, épaississant (gomme guar), ail, extrait de vin blanc, antioxydant (extraits de romarin). Peut contenir: CELERI, OEUFS, LAIT.
Message marketing	Dilution parfaite à l'eau bouillante. Excellente tenue en liaison froide. Issu du savoir-faire CHEF : une sélection rigoureuse des ingrédients : des dosages adaptés aux différents types d'utilisation (cuissons, sauces) : une excellente tenue en liaison froide et au bain-marie : un bordereau de traçabilité détachable et recollable. Un conditionnement pratique, hermétique, refermable, empilable et recyclable. Le Jus de Veau Lié CHEF : la référence du marché depuis 1976. Un subtil équilibre des saveurs entre la viande de veau et la garniture aromatique vous assurant efficacité et puissance en recette. Nutriscore B en base de cuisson, Nutriscore C en base de sauce.
Mode d'emploi	1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid. 2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.

LOGISTIQUE

UNITÉ

PCB	1	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	1.31 Kilos	**Volume**	3 088 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	14.1 x 12.1 x 18.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

CARTON

PCB	6	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	8.01 Kilos	**Volume**	18 197 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	37.1 x 27.1 x 18.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

PALETTE

PCB	216	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	314 Kilos	**Volume**	1 012 800. Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 105.5	**Dimensions (unité)**	Centimètre

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

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	**Pour 100 gr / ml non préparés**	**Pour préparation de 100 gr / ml**
Valeur énergétique	340 Kilocalories 1 439 Kilojoules	20 Kilocalories 86 Kilojoules
Matières grasses	3.9 Grammes	< 0.5 Gramme
dont acides gras saturés	1 Gramme	< 0.1 Gramme
Glucides	60.5 Grammes	3.6 Grammes
dont sucres	17.3 Grammes	1 Gramme
Fibres alimentaires	3.7 Grammes	< 0.8 Gramme
Protéines	13.3 Grammes	< 0.5 Gramme
Sel	12.5 Grammes	0.75 Gramme

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