



## Gelée claire déshydratée

Ref. 006741 | EAN 3033710084876

Fournisseur NESTLE FRANCE

Marque CHEF®



### GÉNÉRAL

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Unité de facturation       | Boîte kg   |
| Unité de vente             | Boite de 1 kg  |
| Durée de vie               | 456 jours  |
| DLUO garantie              | 300 jours  |
| Allergènes                 | Crustacés, Oeufs, Poissons, Lait, Céréales contenant du gluten, Céleri |
| Mode de conservation       | Se référer aux instructions indiquées sur l'emballage                  |
| Conditions de conservation | Se référer aux instructions indiquées sur l'emballage                  |
| Température de stockage    | De 6°C à 30°C  |

### DESCRIPTION

|                        |   |
|------------------------|---|
| Conditions utilisation | La Gelée Claire CHEF permet de réaliser des gelées rapidement et simplement tout en garantissant un résultat constant sur toutes les préparations (chaud-froid, poisson en gelée, terrine de légumes...).   |
| Ingrédients            | Gélatine de boeuf 46%, sel iodé, sirop de glucose, maltodextrine, sucre, acidifiant (acide citrique), arômes, sel, extrait de vin de Madère, extrait de romarin, extrait de thym, extrait d'ail. Peut contenir: OEUFS, LAIT, GLUTEN, CÉLERI, POISSONS, CRUSTACÉS.   |
| Ingrédients primaires  | FRUITS_VEGETABLES_LEGUMINOUS_AND_NUTS (0%)  |
| Message marketing      | Une sélection rigoureuse des ingrédients pour une recette de qualité. Une gelée claire et limpide. Une polyvalence d'utilisation : en gelée, en nappage ou encore en décor. Ce produit reste stable avec du lait. 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. |

**LOGISTIQUE**



**UNITÉ**

|                               |                    |                           |                       |
|-------------------------------|--------------------|---------------------------|-----------------------|
| <b>PCB</b>                    | 1                  | <b>Contrôle colisage</b>  | Non                   |
| <b>Poids Net</b>              | 1 Kilo             | <b>Volume</b>             | 2 789 Cm <sup>3</sup> |
| <b>Dimensions (L x l x h)</b> | 14.1 x 13.1 x 15.1 | <b>Dimensions (unité)</b> | Centimètre            |



**CARTON**

|                               |                    |                           |                        |
|-------------------------------|--------------------|---------------------------|------------------------|
| <b>PCB</b>                    | 6                  | <b>Contrôle colisage</b>  | Non                    |
| <b>Poids Net</b>              | 6 Kilos            | <b>Volume</b>             | 15 095 Cm <sup>3</sup> |
| <b>Dimensions (L x l x h)</b> | 38.1 x 28.1 x 14.1 | <b>Dimensions (unité)</b> | Centimètre             |



**PALETTE**

|                               |                  |                           |                           |
|-------------------------------|------------------|---------------------------|---------------------------|
| <b>PCB</b>                    | 324              | <b>Contrôle colisage</b>  | Non                       |
| <b>Poids Net</b>              | 336 Kilos        | <b>Volume</b>             | 1 091 520 Cm <sup>3</sup> |
| <b>Dimensions (L x l x h)</b> | 120 x 80 x 113.7 | <b>Dimensions (unité)</b> | Centimètre                |

**NUTRITION**

| <i>Valeurs nutritionnelles moyennes</i> | <b>Pour 100 g ou 100 ml</b>        |
|---|------------------------------------|
| <b>Valeur énergétique</b>               | 258 Kilojoules<br>1079 Kilo Joules |
| <b>Matières grasses</b>                 | -                                  |
| <b>dont acides gras saturés</b>         | -                                  |
| <b>Glucides</b>                         | 22 Grammes                         |
| <b>dont sucres</b>                      | 4 Grammes                          |
| <b>Fibres alimentaires</b>              | -                                  |
| <b>Protéines</b>                        | 40 Grammes                         |
| <b>Sel</b>                              | 27 Grammes                         |

**CARACTÉRISTIQUES**

|                                   |           |
|-----------------------------------|-----------|
| <b>Pays de fabrication (GDSN)</b> | Slovaquie |
| <b>Pays de facturation (GDSN)</b> | France    |

