



Gelée claire déshydratée

Ref. 006741 | EAN 3033710084876



Fournisseur NESTLE PROFESSIONAL CULINAIRE
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 (Traces)	Crustacés, Oeufs, Poissons, Lait, Céréales contenant du gluten, Céleri
Labels	Triman - Recyclable
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...).
Descriptif	Elaborée à partir d'une sélection rigoureuse d'ingrédients, cette gelée offre une recette de qualité avec un rendu clair et limpide. Polyvalente, elle s'utilise aussi bien en gelée, en nappage qu'en décor pour sublimer vos préparations culinaires. Stable avec le lait, elle garantit une excellente tenue et une grande souplesse d'utilisation en cuisine professionnelle.
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, CELERI, POISSONS, CRUSTACES.
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

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	1.101 Kilos	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	6.74 Kilos	Volume	15 095 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	38.1 x 28.1 x 14.1	Dimensions (unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	324	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	389.936 Kilos	Volume	1 091 520 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 113.7	Dimensions (unité)	Centimètre



NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 gr / ml non préparés	Pour préparation de 100 gr / ml
Valeur énergétique	258 Kilocalories 1 076 Kilojoules	260 Kilocalories 1 080 Kilojoules
Matières grasses	< 0.5 Gramme	< 10 Grammes
dont acides gras saturés	< 0.1 Gramme	< 2 Grammes
Glucides	22.7 Grammes	22 Grammes
dont sucres	4.1 Grammes	< 10 Grammes
Fibres alimentaires	< 0.5 Gramme	< 10 Grammes
Protéines	40.3 Grammes	40 Grammes
Sel	27 Grammes	28 Grammes

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	Slovaquie
Type d'emballage	Box

