


# 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.<br>Polyvalente, elle s'utilise aussi bien en gelée, en nappage qu'en décor pour sublimer vos préparations culinaires.<br>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 |



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

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<br>1 076 Kilojoules | 260 Kilocalories<br>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 |



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

## 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**