



Jus de poulet premium en pâte

Ref. 006748 | EAN 7613032246594



Fournisseur NESTLE PROFESSIONAL CULINAIRE
Marque CHEF®

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Pot 640g
Unité de vente	Pot de 640 g
Durée de vie	365 jours
DLUO garantie	240 jours
Allergènes	Oeufs, Céréales contenant du gluten
Labels	Point vert
Mode de conservation	Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 12 mois. A conserver dans un endroit sec et frais. Après ouverture, conserver au réfrigérateur (maximum +6°C) et consommer dans les 6 semaines. Un conditionnement simple à utiliser et sécurisé : un opercule protecteur, une boîte refermable et empilable pour un stockage facile.
Conditions de conservation	Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 12 mois. A conserver dans un endroit sec et frais. Après ouverture, conserver au réfrigérateur (maximum +6°C) et consommer dans les 6 semaines. Un conditionnement simple à utiliser et sécurisé : un opercule protecteur, une boîte refermable et empilable pour un stockage facile.
Température de stockage	De 6°C à 30°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Se référer à la fiche technique.
Descriptif	L'alliance de notes corsées évoquant les sucs pincés et le goût délicat de chair et peau rôties confère à ce jus de poulet caractère et puissance. Il accompagne subtilement vos créations culinaires en apportant profondeur et intensité aromatique. Elaboré à partir d'extrait de poulet concentré et d'une garniture aromatique, il est préparé avec des ingrédients nobles soigneusement sélectionnés pour garantir une qualité élevée et une saveur authentique.

Sa texture en pâte souple permet une mise en oeuvre simple et immédiate, parfaitement adaptée aux exigences des cuisines professionnelles.

Ingrédients

Ingrédients : Volaille 27% (graisse de poulet 16%, extrait de poulet concentré 11%), maltodextrine, purée d'oignon, fécule de pomme de terre, arômes (OEUFS), sel, sucre, protéines végétales hydrolysées (BLE), antioxydant : extrait riche en tocophérols.

Message marketing

Description organoleptique : L'alliance de notes évoquant le côté corsé des sucs pincés et le goût délicat de chair et peau rôties, confère à ce jus de poulet caractère et puissance. Il accompagnera subtilement vos créations culinaires. Ce jus est élaboré à partir d'extrait de poulet concentré et de garniture aromatique. Préparé avec des ingrédients nobles soigneusement sélectionnés, ce jus, d'une grande qualité apporte une saveur inédite. Sa texture en pâte souple permet une mise en oeuvre simple et immédiate.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	0.695 Kilo	Volume	1 132 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	10.1 x 10.1 x 11.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	6	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	4.22 Kilos	Volume	6 169 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	29.1 x 19.1 x 11.1	Dimensions (unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	672	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	498 Kilos	Volume	889 920 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 92.7	Dimensions (unité)	Centimètre



Générée le 23 Juillet 2025 à 20h23

Ces spécifications sont fournies à titre informatif et peuvent être modifiées ultérieurement.



NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 gr / ml non préparés	Pour préparation de 100 gr / ml
Valeur énergétique	388 Kilocalories 1 413 Kilojoules	338 Kilocalories 1 415 Kilojoules
Matières grasses	16.8 Grammes	16.9 Grammes
dont acides gras saturés	3.5 Grammes	4.8 Grammes
Glucides	34.2 Grammes	34.1 Grammes
dont sucres	6.8 Grammes	6.8 Grammes
Fibres alimentaires	< 0.5 Gramme	< 0.5 Gramme
Protéines	12.1 Grammes	12.1 Grammes
Sel	9.3 Grammes	9.4 Grammes

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	Danemark
Type d'emballage	Box

