

Jus de porc déshydraté

Ref. 006777 | EAN 8445291306653

Fournisseur NESTLE PROFESSIONAL CULINAIRE

Marque CHEF®

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 600g
Unité de vente	Boîte de 600 g
Durée de vie	365 jours
DLUO garantie	240 jours
Allergènes	Lait, Céréales contenant du gluten, Céleri
Labels	Point vert
Mode de conservation	À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation. Durabilité minimale : 12 mois.
Conditions de conservation	À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation. Durabilité minimale : 12 mois.
Température de stockage	De 6°C à 30°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Base pour la réalisation de jus plus ou moins corsés, sauces, mouillements et vinaigrettes. À personnaliser facilement par adjonction de fruits, de légumes ou de condiments. Associé à un caramel blond et des épices, il pourra être utilisé pour glacer un travers de porc. Exprimez toute votre créativité !
Descriptif	Le Jus de Porc CHEF bénéficie de la garantie CHEF : une sélection rigoureuse des ingrédients, une dilution parfaite à l'eau bouillante, ainsi qu'une excellente tenue en liaison froide et au bain-marie. Sans exhausteurs de goût ajoutés (glutamates, inosinates, guanylates) et sans conservateurs, il garantit une composition maîtrisée et qualitative. Son conditionnement en boîte service est pratique, hermétique et empilable pour une utilisation optimale en cuisine professionnelle. Sa recette puissante et riche en goût contient 8,7 % de porc, offrant une base savoureuse et authentique pour vos préparations.
Ingrédients	Amidon de maïs, maltodextrine, sel, arômes (avec BLE, CELERI), porc 8,7% : jambon

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

	d'épaule fumé déshydraté 5% (épaule de porc 3%, sel 2%, fumée), lard fumé 3,6% (lard, sel, fumée): extrait de levure, sucre caramélisé, ail, protéines du petit-lait (LAIT), huile de tournesol, thym, extrait de paprika.Peut contenir : OEUF,SOJA et MOUTARDE.
Message marketing	La garantie CHEF : une sélection rigoureuse des ingrédients : dilution parfaite à l'eau bouillante: une excellente tenue en liaison froide et au bain-marie : sans exhausteurs de goût ajoutés (glutamates, inosinates, guanylates), sans conservateurs : une boîte service pratique, hermétique et empilable.Jus de Porc CHEF : une recette puissante et riche en goût (8,7% de porc).

LOGISTIQUE

UNITÉ

PCB	1	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	0.695 Kilo	**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	4.27 Kilos	**Volume**	15 181 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	37.1 x 27.1 x 15.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

PALETTE

PCB	324	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	268 Kilos	**Volume**	1 158 720 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 120.7	**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	319 Kilocalories 1 350 Kilojoules	318 Kilocalories 1 350 Kilojoules
Matières grasses	5.7 Grammes	5.7 Grammes
dont acides gras saturés	1.9 Grammes	1.8 Grammes
Glucides	56 Grammes	57 Grammes
dont sucres	4.9 Grammes	4.8 Grammes
Fibres alimentaires	0.4 Gramme	0.3 Gramme
Protéines	11 Grammes	11 Grammes
Sel	19.4 Grammes	19.3 Grammes

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	Allemagne

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