

Concentré de légumes liquide

Ref. 020642 | EAN 7613035849327

Fournisseur NESTLE PROFESSIONAL CULINAIRE

Marque CHEF®

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Bouteille 1L
Unité de vente	Bouteille de 1 L
Durée de vie	548 jours
DLUO garantie	365 jours
Allergènes	Céleri
Mode de conservation	Durabilité minimale : 18 mois. À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Après ouverture conserver au réfrigérateur à max. +5°C et utiliser dans les 4 mois.
Conditions de conservation	Durabilité minimale : 18 mois. À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Après ouverture conserver au réfrigérateur à max. +5°C et utiliser dans les 4 mois.
Température de stockage	De 6°C à 30°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation

Ce concentré liquide est idéal pour :
• Confectionner des sauces froides condimentaires à base de mayonnaise, de fromage blanc ou de crème épaisse, des vinaigrettes et des sauces vierges de légumes.
• Assaisonner des émulsions et espumas.
• Réaliser des bouillons aromatisés à servir ou des infusions.
• Préparer des bouillons de mouillement (risottos ou cuissons de ravioles).
• Enrichir un wok de viande, de volaille, de produits de la mer, de légumes ou de nouilles sautées.
• Agrémenter ou enrichir la saveur des sauces à tout moment de la préparation.
• Corser les préparations à cuire sous-vide.
• Réaliser des marinades instantanées ou des laquages.
• Personnaliser ou renforcer le goût des potages.
• Assaisonner les farces et appareils.

Descriptif

Ce concentré de saveur liquide est polyvalent, facile et rapide à mettre en oeuvre. Il s'utilise aussi bien à chaud qu'à froid, dilué pour réaliser des bouillons ou en l'état pour intensifier vos préparations culinaires.
Adapté à un régime végétalien et sans gluten, il apporte une solution pratique pour enrichir vos sauces, fonds et recettes avec efficacité et régularité.

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

Ingrédients	Préparation aux extraits de légumes 49% (eau, légumes 21% (oignon, carotte, poireau, CELERI, fenouil), thym, livèche, poivre noir, feuille de laurier, sel), sel, légumes en poudre réhydratés 19% (eau, oignon, panais, racine de persil, carotte, poireau, champignon de Paris, tomate, ail), sucre, extrait de levure, amidon modifié, vinaigre d'alcool, extrait de persil, arôme naturel, stabilisant (gomme xanthane).
Message marketing	Ce concentré de saveur liquide est polyvalent, facile et rapide à mettre en oeuvre : il est utilisable à chaud comme à froid, dilué pour réaliser des bouillons ou en l'état pour corser vos préparations. Recette adaptée à un régime végétalien. Sans gluten

LOGISTIQUE

UNITÉ

PCB	1	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	1.24 Kilos	**Volume**	1 912 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	9.1 x 9.1 x 23.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

CARTON

PCB	4	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	5.09 Kilos	**Volume**	7 895. Cm ³
Dimensions (L x l x h)	18.1 x 18.1 x 24.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

PALETTE

PCB	480	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	636 Kilos	**Volume**	1 300 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 135.5	**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 préparation de 100 gr / ml**
Valeur énergétique	82 Kilocalories 345 Kilojoules
Matières grasses	0.5 Gramme
dont acides gras saturés	0.1 Gramme
Glucides	15.3 Grammes
dont sucres	12.9 Grammes
Fibres alimentaires	2.6 Grammes
Protéines	2.7 Grammes
Sel	22.8 Grammes

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	Danemark

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