



Concentré aux champignons liquide

Ref. 020644 | EAN 7613035849129

Fournisseur NESTLE FRANCE

Marque CHEF®



GÉNÉRAL

Unité de facturation	Bouteille 980ml
Unité de vente	Bouteille de 980 ml
Durée de vie	548 jours
DLUO garantie	365 jours
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	<p>Ce concentré liquide est idéal pour :</p> <ul style="list-style-type: none">• 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.
Ingrédients	Champignons réhydratés 40% (champignon de Paris, Shiitake, bolet jaune), sel, eau, extrait de levure, concentré de champignon de Paris 8%, sucre, sirop de glucose, oignon en poudre, ail en poudre, arôme naturel, arôme, acidifiant (acide citrique), stabilisant (gomme xanthane).
Ingrédients primaires	FRUITS_VEGETABLES_LEGUMINOUS_AND_NUTS (0%)
Message marketing	40% de champignons réhydratés. 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 Net	1.19 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 Net	4.76 Kilos	Volume	7 985. Cm ³
Dimensions (L x l x h)	19.1 x 18.1 x 23.1	Dimensions (unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	480	Contrôle colisage	Non
Poids Net	571.2 Kilos	Volume	1 252 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 130.5	Dimensions (unité)	Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN)	Danemark
Pays de facturation (GDSN)	France

