

Concentré aux champignons liquide

Ref. 020644 | EAN 7613035849129

Fournisseur NESTLE PROFESSIONAL CULINAIRE

Marque CHEF®

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Bouteille 980ml
Unité de vente	Bouteille de 980 ml
Durée de vie	548 jours
DLUO garantie	365 jours
Labels	Triman - Recyclable
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

Composé à 40 % de champignons réhydratés, ce concentré de saveur liquide apporte une intensité aromatique riche et boisée à vos préparations. Adapté à un régime végétalien et sans gluten, il garantit une composition simple et maîtrisée. Polyvalent et facile d'utilisation, il s'emploie à chaud comme à froid, dilué pour réaliser des bouillons ou en l'état pour renforcer et parfumer vos sauces, fonds et recettes culinaires.

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

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 Brut	1.29 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	5.27 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 Brut	658 Kilos	**Volume**	1 252 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 130.5	**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	119 Kilocalories 507 Kilojoules
Matières grasses	0.3 Gramme
dont acides gras saturés	0.1 Gramme
Glucides	18.3 Grammes
dont sucres	4.1 Grammes
Fibres alimentaires	0.6 Gramme
Protéines	10.7 Grammes
Sel	25.2 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