



## Concentré Liquide Langoustine CHEF® Bouteille de 1 L



CODE EAN

7613035849266

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Concentré liquide à base de langoustine.

### BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

68% de jus de cuisson de langoustine concentré.  
Utilisable à chaud et à froid.  
Sans exhausteurs de goût ajoutés (glutamates, inosinates, guanylates).  
Sans gluten.  
À faible teneur en matières grasses.  
À très faible teneur en graisses saturées.

### INGRÉDIENTS

Jus de cuisson de **langoustine** concentré 68% (eau, extrait de **langoustine** 2,8%, extrait de **langoustine** en poudre 2,3%, maltodextrine, sel), sel, arômes (avec **poisson, crustacés**), sucre, extrait de levure, vinaigre d'alcool, arômes naturels, stabilisant (gomme xanthane), extrait de **moule**, ail en poudre, oignon en poudre, extrait de paprika, épices.

### ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **poisson, crustacés et mollusques**.
- Allergènes potentiellement présents : aucun.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

### ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité certifié par les normes ISO 9001 et FSSC 22000. Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM. Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

### MODE D'EMPLOI

Bien agiter avant emploi.

Ce concentré liquide s'utilise à chaud comme à froid pour assaisonner, agrémenter, personnaliser, valoriser ou corser l'ensemble de vos préparations culinaires.

Pour l'utiliser en bouillon, ajouter 20 à 30 ml de produit dans un litre d'eau bouillante ou froide.

### DOSAGES

| Produit   | Assaisonnement     | Produit    | Bouillon  |
|-----------|--------------------|------------|-----------|
| 5 à 50 ml | 1 kg d'ingrédients | 20 à 30 ml | 1 L d'eau |

### 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 poisson ou de crustacés, de légumes ou de nouilles sautées.
- Enrichir ou personnaliser des sauces pour poissons, crustacés ou coquillages 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.




## Concentré Liquide Langoustine CHEF® Bouteille de 1 L



CODE EAN

7613035849266

### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

|                            | Pour 100 ml de produit tel que vendu | Pour 100 ml de produit tel que préparé avec 30 ml/L d'eau | Bénéfice nutritionnel  |
|----------------------------|--------------------------------------|---|--|
| Énergie                    | 259 kJ<br>61 kcal                    | 7 kJ<br>2 kcal  | À faible teneur en matières grasses.<br>À très faible teneur en graisses saturées.                                       |
| Matières grasses           | 0,7 g                                | 0,0 g   |  |
| - dont acides gras saturés | 0,1 g                                | 0,0 g   | Conseil de professionnel   |
| Glucides                   | 7,2 g                                | 0,2 g   | Ce produit est déjà salé, évitez de resaler.   |
| - dont sucres              | 4,9 g                                | 0,1 g   |  |
| Fibres alimentaires        | 0,7 g                                | 0,0 g   | Nutri-Score  |
| Protéines                  | 6,2 g                                | 0,2 g   | <br>Tel que préparé avec 30 ml/L d'eau |
| Sel                        | 23,8 g                               | 0,75 g  |  |

### DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

68% de jus de cuisson de langoustine concentré.

Ce concentré de saveur liquide est polyvalent, facile et rapide à mettre en œuvre : il est utilisable à chaud comme à froid, dilué pour réaliser des bouillons ou en l'état pour corser vos préparations.

Sans exhausteurs de goût ajoutés (glutamates, inosinates, guanylates).

Sans gluten.

### CONSERVATION - STOCKAGE

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.

### DONNÉES LOGISTIQUES

|                             | Type UC / UD | Code EAN      | Poids Net     | Poids Brut         | Dimensions (L x l x H) en mm |                    |                     |                     |                     |
|-----------------------------|--------------|---------------|---------------|--------------------|------------------------------|--------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Unité consommateur (UC)     | Bouteille    | 7613035849266 | 1,19 kg       | 1,24 kg            | 85 x 85 x 220                |                    |                     |                     |                     |
| Unité de distribution (UD)  | Carton       | 7613035849273 | 4,76 kg       | 5,09 kg            | 188 x 185 x 235              |                    |                     |                     |                     |
| Palette - Gerbabilité : Oui | Palette      | 7613035965942 | 571,2 kg      | 636 kg             | 1200 x 800 x 1325            |                    |                     |                     |                     |
| Codes internes Nestlé       |              |               | Code douanier | Pays de production | Nbre UC par UD               | Nbre UD par Couche | Couches par Palette | Nbre UD par Palette | Nbre UC par Palette |
| P2759                       | 12322970     | L12322970-01  | 2103909089    | Danemark           | 4                            | 24                 | 5                   | 120                 | 480                 |

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS Nanterre, ISSY-LES-MOULINEAUX © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

**Plus d'informations ?**

☎ **0 806 800 725**  
(Service gratuit + prix appel)

@ **www.nestleprofessional.fr**

✉ NESTLÉ France 34-40 rue Guynemer  
92130 Issy les Moulineaux



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons