

Concentré de langoustines liquide

Ref. 020645 | EAN 7613035849266

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	Crustacés, Poissons, Mollusques
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 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.
Descriptif	Composé à 66 % de jus de cuisson de langoustine concentré, ce produit apporte une saveur marine intense et raffinée à vos préparations. Sans exhausteurs de goût ajoutés (glutamates, inosinates, guanylates) et sans gluten, il garantit une composition simple et maîtrisée. Polyvalent, il s'utilise à chaud comme à froid, dilué pour réaliser des bouillons ou en l'état pour renforcer et enrichir vos sauces, fonds et recettes culinaires.
Bénéfices	A faible teneur en matières grasses et en acides gras saturés. 68% de jus de cuisson de langoustines concentré. Utilisable à chaud et à froid

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

Ingrédients	Ingrédients : Jus de cuisson de LANGOUSTINE concentré 68% (eau, extrait de LANGOUSTINE (CRUSTACES, POISSONS, MOLLUSQUES) 5.9%, sel), sel, arômes (avec POISSON, CRUSTACES), sucre, extrait de levure, vinaigre d'alcool, arômes naturels, stabilisant (gomme xanthane), extrait de moules (MOLLUSQUES), ail en poudre, oignon en poudre, extrait de paprika, épices, .
Message marketing	66% de jus de cuisson de langoustine concentré. 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.Sans exhausteurs de goût ajoutés (glutamates, inosinates, guanylates). Sans gluten.
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. Dosage de 5 à 50 ml en assaisonnement : 30 ml/ 1 l d'eau pour un fumet : 20 ml/ 1 l d'eau pour un bouillon.

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**	8 427 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	19.1 x 19.1 x 23.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

PALETTE

PCB	480	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	636 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	53 Kilocalories 222 Kilojoules
Matières grasses	0.7 Gramme
dont acides gras saturés	0.2 Gramme
Glucides	6.6 Grammes
dont sucres	4.5 Grammes
Fibres alimentaires	0.8 Gramme
Protéines	4.6 Grammes
Sel	23.35 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